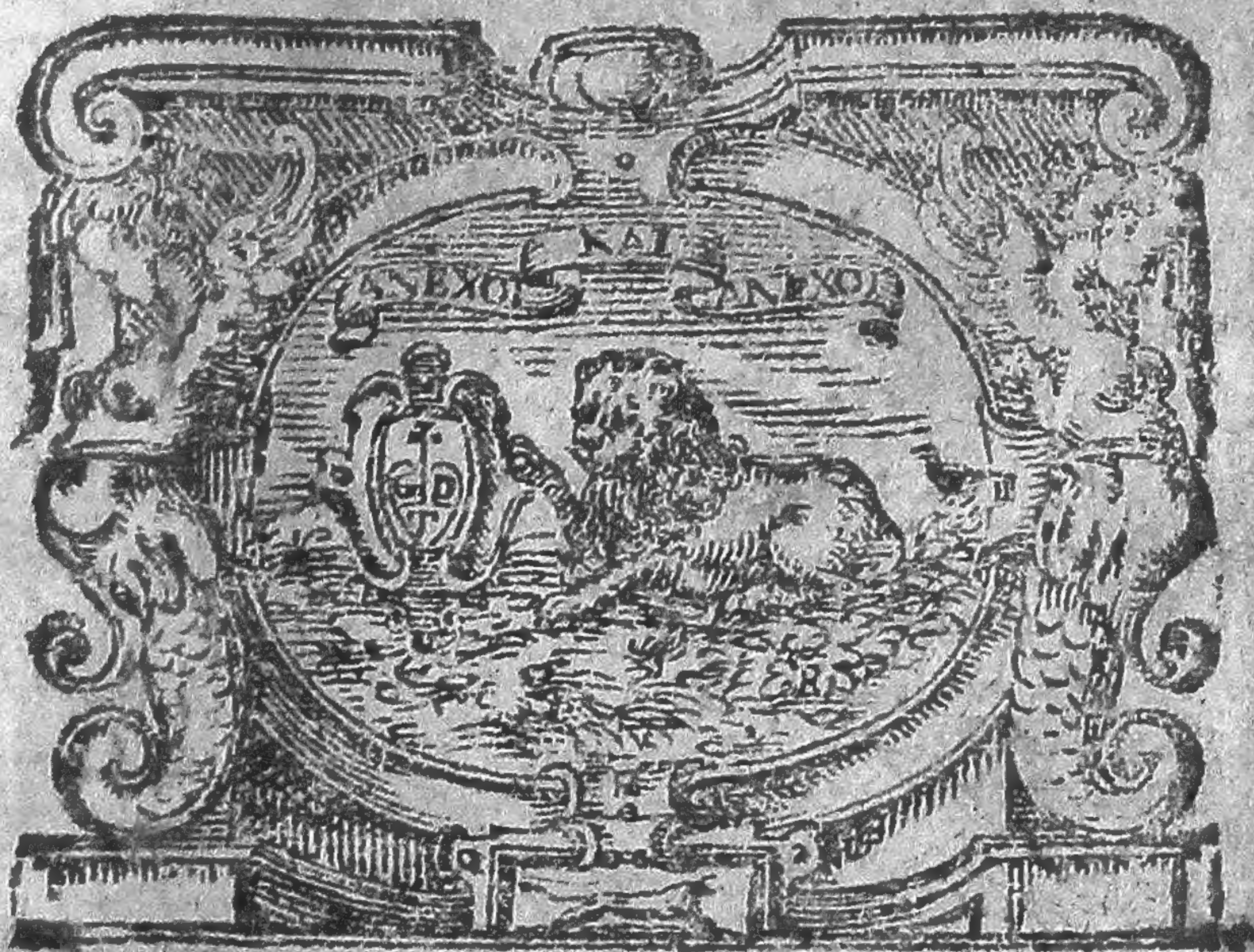
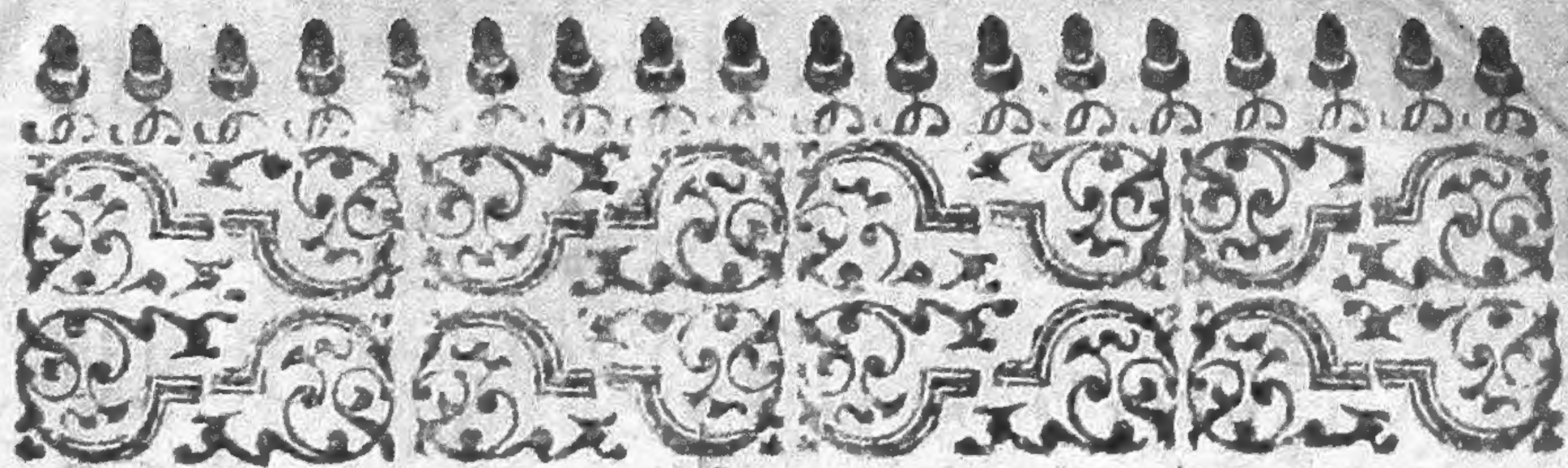
REGOLE DELLA SANITA' ET DELLA NATVRA DE CIBI.

DI VGO BENZO MEDICO,
& Filosofo Sanese.

Con le Annotationi di Gio. Lodouico Bertaldo
Medico delle
Sereniss. Altezze di Sauoia.

Opera vtile, ornata di varie storie,
Et arricchita d'un trattato nuouo della ebbrietà, & dell'abuso del Tabaco.

IN TORINO, MDCXVIII.

Per gli Heredi di Gio. Domenico Tarino.

AL SERENISSIMO PRENCIPE CARDINALE

MAVRITIO DI SAVOIA.

SARÒ forsi riputato poco prudente, poiche oso dedicare à Prencipe sì grãde, vn'operetta sì picciola, & che non contiene trattati appartenenti a stati, a guerre, &

altre materie illuſtri, degne de gli occhi di V. A. Sereniſs. mà diſcorſi baſſi, & familiari delle Regole della Sanità. Contuttociò, due coſe ſoura l'altre mi hanno fatto core, & dato ardire: Prima il zelo che tutti noi habbiamo della ſalute di V. A. & de ſuoi Sereniſſimi Padre, & Fratelli, a quali maſſimamente è richieſta la cura del viuere, per mantener lungamente la ſanità loro, dalla quale dipende la felicità di tāti popoli, che beatamente viuono trà le bilancie, & la ſpada di Prencipi così giuſti, & così valoroſi,

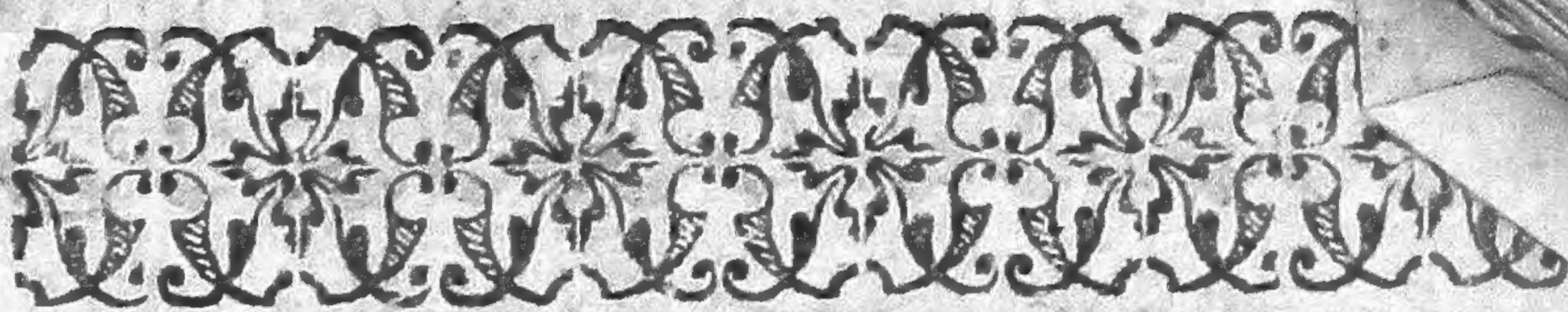
loroſi,

lorosi. Poi, la qualità del
Bertaudo, auttore delle An-
notationi; ciascuno sà ch'egli
è Medico grato all'Altezze
Vostre, & che per esser stato
eletto alla cura delle Persone
loro, come Peone da Homero,
cosi potrebbe egli da noi esser
chiamato Medico de' Dei: on-
de ben'era ragione, che le ope-
re del seruo fossero date al Si-
gnore; nè i fiori dell'ingegno
di lui poteuano esser'ad altri
consacrati, che al nome di
V. A. dalle rugiade della cui
gratia hanno preso l'essere, &
quelle bellezze che hanno.

Perciò supplico V. A. ad accettare con la solita magnanimità sua questo breue dono; ad agrandirlo con sua auttorità; & à conseruare a me humilissimo de' suoi serui vna particella de' suoi fauori; Mentre priego Iddio per la grandezza, & prosperità di lei, & della Serenissima Casa. Torino li 10. di Luglio 1618.

Di V. A. Serenissima

Suddito humilissimo

Gio. Battista Tarino.

DEL R. F. ARCHANGELO Spina Eremita Camaldolese.

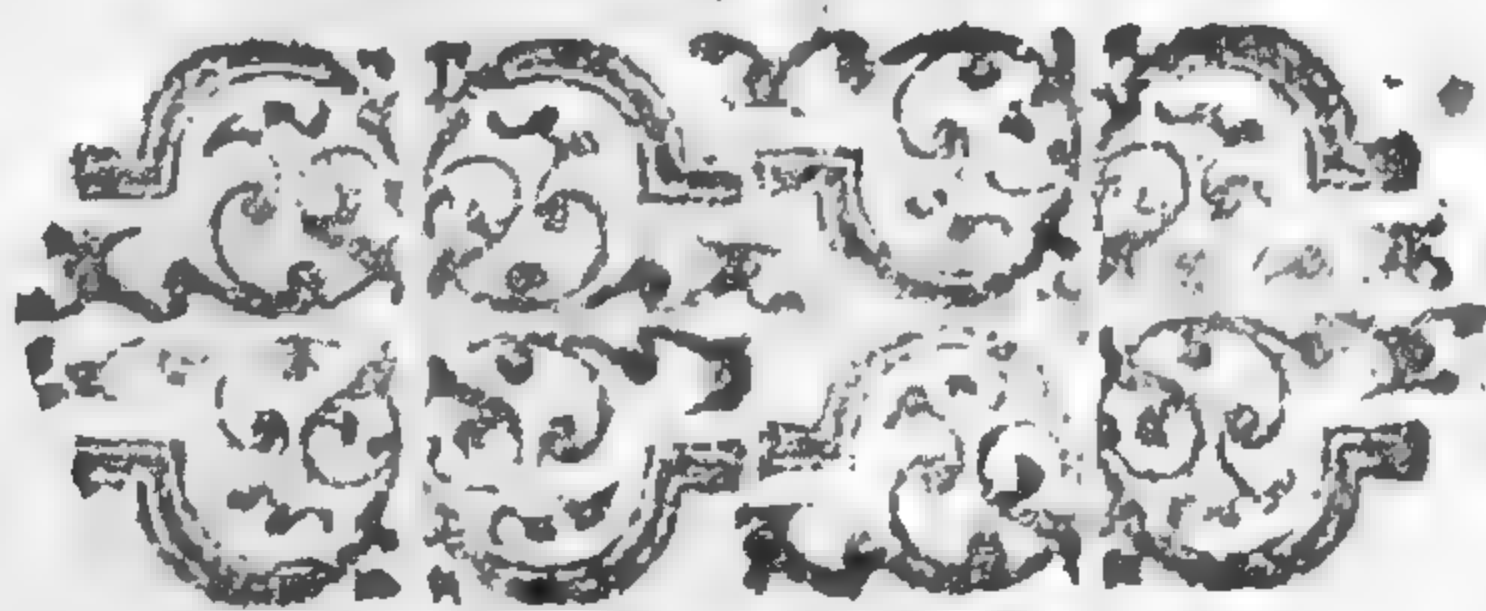
VEGGIO l'alte ricchezze di natura,
Da i gioghi Alpini in giù fra Macra, e Dora;
E quãto regna il Pò bãbino ancora,
Tanaro altero, e l'vna, e l'altra Stura;
E quanto il Rò nel vago corso dura,
E lieto il Varo il grembo bagna à Flora,
Dora il letto inargenta, & Orco indora,
E Sesia smalta la maggior pianura.
Bertando hor scopri à noi (tù che'l profondo
Sai de le cose) scopri vn sì bel seno,
Tù degno di portar d'Alcide il pondo:
Ch'io sol dirò di merauiglia pieno:
Se rinascer douesse Adamo al mondo,
Quì fora il Paradiso suo terreno.

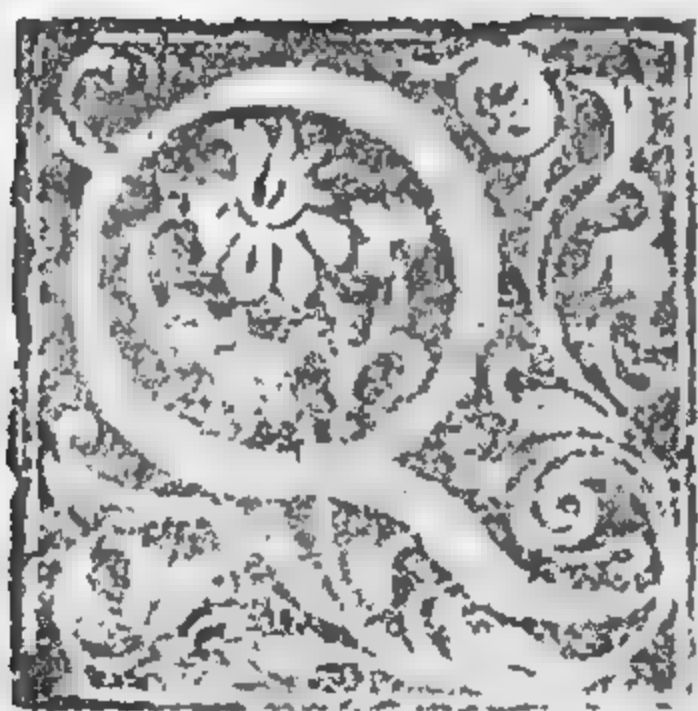
PETRI BORSIERII MEDICI, ET Phylosophi Sereniss. Sabaudiæ Ducis:

Ornatissimo viro D.L.Bertaudo.

QVID referunt funes quos iactat Gallicus ore
Alcides, cur tot monstra cruentus agit,
Prima mihi eloqui vires depingit imago,
Altera compositæ premia mentis habet.
Vtraq; sed melius Bertaudi insculpta libello
Sic merito Herculeo tu Ioue dignus eris.

In herbam Reginam Necotianam.

Diripit hæc hominum mentem Regina Tyrannis,
Ocyus ipsa necat Necotiana ferunt:
Quum subit in mentē falsò phantasmate ludit,
Nūmq; magis nocuit, tunc placet illa magis.
Esse nequit sine te, qui tecum cœperit esse
Liberior vita est, te sine quam sine te?

IOAN

IOANNIS DOMINICI
Messaliæ Coriensis Physici, &
Medici.

QVI cupit incolumis longæui Neæstoris annos,
Et sanus longes ducere posse dies:
Has seruet leges, quas fers Bertalde salutis
Scitáq; curari queis sine nemo queat.
Artibus ex Medicis quam pulcra volumina prodis,
Fama frequens numquam deperitura canit.

TA-

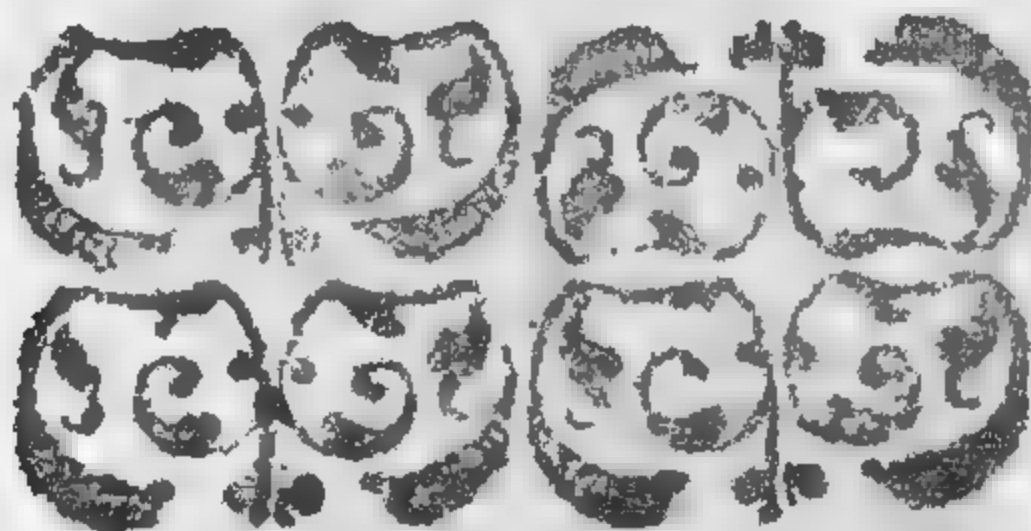



TAVOLA DELLE MATTERIE

di tutto ciò, che nella presente opera si contengono.

A

ABEL inuidiato fol. 723
Abominatione fol 722
Abusso del suffimigio del Tabaco fol. 809
Acetosa di quattro spetie, cō loro virtù 118
Acetosa vsata in Piemōte. 120
Aceto, & sue qualità 136
Aceto assidoamente vsato è cattiuo. 136
Aceto come si corregi, & à che gioui. 137
Aceto di molte sorti, secondo varij medicamēti, che si mettono dentro. 138. 139
Aceto, e suoi danni. 568
Acrumi diuersi, & sue qualità, e virtù. 120
Accidēti del timore. 772
Acqua di cipolle, per la pietra. 135. 138
Acqua la più lodata, & come si conosce. 140
Acque diuersi. 141. 142. 143. 145. 146. 147.
Acqua non nutrisse. 147
Acqua con suoi giouamēti, & nocumenti. 148
Acqua di cinque sorti, virtù, & giouamenti. 149 *sino al* 153
Acqua di Limoni, per la pietra, & arenella. 173
Acqua di vita. [illegible]
Acqua di vita fatta di vino corrotto, e dannosa. 562

Ada-

Adamo. 716
Affetti dell'animo, come si facciano. 113
Afflittione. 725
Agalloco. 539
Aglio, & cipolle, perche vlceratiue. 124
Aglio sue virtù, & nocumenti. 124
Aglio fresco. 130
Aglio triaca de rustici. 131.
Agnello. 287
Agresta, & sue qualità. 116
Alegrezza souerchia cõ suoi danni, & essempi. 684.
Alegrezza cõtinua 686
Alegrezza tẽperata 688
Alegrezza mondana di due sorti. 761
Alegrezza virtuosa, mutata in vitiosa. 765
Alessandro. 743
Alsine. 526
Alteratione delli spiriti. 681.
Allodola, & sue virtù. 271.
Alle. 308
Aman è mardocheo. 724.
Amandole di due specie. 107.
Amandole dolci, & sue virtù. 108
Amandole col zucharo. 108.
Amandolata. 108
Amãdole persiche, & sue virtù. 109
Amor come si generi. 691
Amarezane. 372
Ambra, e muschio. 679
Ambare. 676
Ambition, che cosa sia 714
Ambitione per nobiltà del sangue. 717
Ambitiosi, vitiosi. 719
Ambitiosi di fama p via indiretta. 720
Ambitiosi per bellezza di corpo, con l'essẽpio. 721
Amido con sue virtù, & nocumenti. 112
Amido di riso. 113
Amor interso. 197
Amor venereo, & suoi danni. 737

Amor venereo grande di Carlo Magno. 739
Amor, e fedeltà grande con l'essempio. 764
Andar una volta il giorno alla sella, tiene il corpo sano. 74
Ananas di tre specie 604
Aneto con sue virtù. 113
Anadre di varie specie. 272.
Angoscia, che cosa sia. 725
Anguilla. 448
Aniso, & sue qualità. 114
Animo tranquillo, & suoi effetti. 209
Antidotti non sono stimati, come dalli Antichi. 88
Antiqui mangiauano più la sera, che la mattina. 41
Appetito naturale. 91
Appetito dell'auaro inhonesto. 726
Aranzi, & Limoni. 170
Arbuto. 517
Arcaion. 677
Areca in India. 640
Aria bona, & suoi effe... 4.
Aria impura, & suoi effetti. 4
Aria rinchiusa si deue schiffar. 4
Aria come si corrompi. 4
Aria cattiua si nociua al cuore. 5
Aria quale si debba eleggere nell'Estate, & nell'Inuerno. 5
Aria infetta, & come si debbi far in quella. 6
Aria intemperata si deue schiffare. 8
Aria alterata secondo le qualità, & sostanze. 17
Aria buona, genera buoni spiriti. 17
Aria fredda, & suoi effetti. 18
Aria calda, & suoi effetti. 18
Aria corrotta, & suoi effetti. 19
Aria come si purifichi nel tempo di peste. 19
Ariete. 286

Aron. 535
Artemisia. 524
Asino. 298
Astringenti quando conuengono. 92
Assa. 528
Assedio di Vercelli dell'Anno 1617. 79
Attagena. 258
Auaritia, che cosa sia. 723.
Auaritia, ch'effetti faccia. 724
Auaritia infinita. 727
Auaritia, che danni apporti. 729
Auaro insatiabile. 727
Auaro accompagnato da cinque rabiose furie. 729
Audacia, & suoi danni. 698 699.
Auellane. 110
Auelane di due sorti. 111
Auertimento à chi si vol purgare. 82. 83
Azarolle. 388

B

BAcillie. 520
Bagno, & sue vtilità. 28
Bagni diuersi, & suoi effetti. 28
Bangue. 560
Barba di becco. 532
Basilicò. 162
Batatas. 560
Barberi. 391
Bechafichi. 277
Bechassa. 278. 280
Becho. 286
Bellide. 525
Beni di fortuna. 694
Beni di fortuna non esser nostri. 696
Betonica. 517
Betre. 598
Beuer doppo il cibo, quādo si debbi. 96. 102.
Beuer freddo. 104
Beuer con la neue nociuo. 105
Beuer acqua fà smagrire. 829.
Bezoar. 285
Bieta, & sue virtù. 166
Birra come si fà. 587
Bochstagno. 285
Buonità dell'aria, & suoi effetti. 3

Borragine, & bugolosa. 164.

Bozolino frutto della spina acuta. 390

Bue. 288

Bugia. 669

Bulbus esculentus. 529

Buttirro. 167 168

C

Achi cichara. 596

Cain. 723

Candioti in che cosa faceuano eßercitar suoi figliuoli. 36

Caponi. 263

Capra. 286

Capreto. 287

Capriolo 287

Carambolas. 674

Carchioffi. 175

Carcopal, camolagà. 598.

Cardo. 117

Carlina. 531

Carlo Emanuel Duca di Sauoia 55

Carne, & suo nutrimento, & danno à chi troppo ne mangia. 228

Carne di molte differenze.

Carni cotte di diuerse maniere. 256

Carne salata. 289

Carne vaccina, & di toro 129.

Carne di sanat, & Buffalo. 290

Carne di lepre. 291

Carne di porco. 291

Carne di porcello. 291

Carne di porco salata. 293

Carne di porca, è pessima 293.

Carne di porco acconcia in più modi. 294

Carne di porco simile all'humana. 295

Carpione pesce, e il più lodato. 429

Carobole. 518

Castagna. 182

Castore. 300

Cattiuo cibo, & più soaue al gusto, esser tal volta migliore 68

Cauallo. 297

Cauli. 200

Cauli della Bardana 536

Causa

Causa principale, ad immutar il corpo. 16
Cause esteriori della tristezza. 783
Causa della ruina dell'infermi. 78
Causa perche alcune cose tolte per bocca, & applicate di fori facino diuersi effetti. 122
Cedro di quattro sorti. 169. 171.
Cedri conditi. 170
Cedronella. 519
Ceffaglioni. 536
Ceffalo pesce marino. 460
Cena parca giouenole è à che. 72
Cerase di tre sorti. 195
Cerco spinoso. 677
Cerato per la debolezza di stomaco. 61
Ceruella. 301
Ceruelle di passare per eccitar il coito. 271
Cerusa, argento viuo, & simili cose; perche tolte per bocca amazzino. 123.
Ceruo. 285
China. 592
Cibi che fanno ingrassare. 829.
Cibo ingordamente preso apporta danno. 68
Cibo mal masticato, & suoi danni. 68
Cibo di melior nutrimento. 68
Ciborion. 534
Cicerchie. 199
Ciceri di tre sorti. 197
Cimino dolce. 162
Cinamomo. 155. 158
Cipolle. 125. 131
Citroni. 174
Citroni conditi. 175
Citroni d'India. 679
Citruli 193
Clistere per la ventosità, 60.
Coca. 602
Codogni di tre sorti. 180
Codognata solutina. 181
Coito. 706
Colocasia. 534
Colombi di molte specie 268.

Colle-

Collocationi megliori per dormire. 47
condimenti acquistano le qualità di quelle cose, con le quali si condisco no. 97
Confessioni corroboratiue. 62.
Conseglio di Vgone Benzo à conseruarsi in sanità. 840
Conseruatione del corpo in mediocrità di grossezza, & magrezza. 828.
Consuetudine quanto possi è uagli. 222
Consuetudine di pianger li morti lodeuole. 787
Conualescenti deueno mutar aria. 20
Conuersatione dell' inuidioso è da fuggire. 728
Corcopal, corcopal camolaga. 597
Corgnoli. 519
Coronopo. 525
Corsium. 534
Coturnice. 266
Crudelsà de iracondi. 751
Crudità nidorosa, & [illegible] da. 75
Crudo, sopra il crudo, e cosa pessima 96
Cucullo. 281
Comino, & sue virtù 156
Cuniculo. 296
Cuore. 305
Cura dell'animo, & del corpo. 16
Cura. 701
Cura del ambitione. 722.
Cura dell'auaritia. 730
Cura de l'inuidiosi a chi spetti. 732
Cura dell'amor Venereo è difficile. 744
Cura dell'amore facile se si conosce la causa. 740
Cura del timore con essempi. 774
Cura della tristezza. 788
Curationi dell'ira secondo Galeno, & altri authori. 757
Cure dell'ira diuerse. 755

D

DAini, & virtù 286
Daniel. 728

Datilo. 318
Dauid. 723
Dēti rari argouiscano breue vita. 69
Desiderio. 692
Desperatione. 694
Diatrionpipereon. 159
Differenze dell'affetti dell'animo. 210
Digestione de cibi. 89
Digestione più perfetta nell'inuerno. 93
Dolzolini. 528
Dormir troppo, è nociuo. 42
Dormir doppo il pasto è biasmato. 43
Dormir di giorno è biasmato. 44
Dormir di giorno quando si concedi. 44
Dormir sopra le piume biasmato. 45
Dormir l'Estate. 45
Dormir dopò longa fame, è cosa pessima. 45
Dormir suppino è biasmato. 48
Dormir alla guerra, come 48.
Dormir alli ragij Lunari nociuo. 50
Dormir. 95
Dragoncello 519
Durioni. 598

E

EBulo. 267
Effetti dell'inuidia. 731.
Effetti dell'ira simile al Mercurio, & antimonio. 754
Effetti dell'vbriachezza. 805.
Elletuario purgante, per smagrire. 827.
Emulatione che cosa sia. 725.
Enula. 318
Error della prima digestione, nō si può emendar nella seconda. 67
Equiseto. 525
Escrementi retenuti apportano grā danno. 58.
Esculapio Dio della Medicina. 731
Eßercitij lodati da Cicerone, & da Medici. 34

Eßer-

Essercitio, & suoi esfetti 22 23 31.
Essercitio quando si debba farsi. 23
Essercitio nel gioco della balla picola, descritto da Galeno. 24
Essercitio qual sij il più lodeuole. 25
Essercitio biasmato. 25. 26.
Essercitio quale, & quãto debba esser. 26
Essercitio da caccia, come si debba fare. 27
Essercitio dell'animo 33
Essercitio guarisse il mal Francese. 33
Essercitio fatto nel mare. 35.
Essercitio del danzare, & sue vtilità. 35
Essercitio della caccia, & sue lodi. 35
Essercitio di tre sorti. 39
Essempi dell'inuidia. 726
Essortatione à Medici. 88
Esquisitezza nel cibarsi, è pericolosa. 100
Essempi della tristezza 785.
Essempi di persone meste è come si sono curate. 790.
Essempi della vbbriachezza. 797

F

Fagiolli. 340
Fame come si generi. 67.
Farro. 314
Fasani. 257. 276.
Fastidio del stomaco, causa molti danni. 66.
Faua d'Egitto. 533
Faue. 326
Fegato. 305
Fegato del lupo. 307
Fenochio. 342
Fico fresco, & secco. 320
Fico di Faraone. 594
Figliole dell'inuidia. 726
Figliuole dell'ira con essẽpi. 749
Filiberto Duca di Sauoia chiamato gran veneur 37.
Fine de mali Medici, è di guada-

gradagnare, e non di curare. 8
Flußo di sangue, come si ripari. 66
Fogo di carbone, & suoi effetti. 10
Fõgi di varie specie. 330
Fontanelle. 85
Formaggio, & sue differenze, & virtù, & nocumenti. 208. 217
Formaggio di due sorti 211.
Formaggio hà causato la morte à molti. 214
Formaggio alli soliti, & consueti à mangiarne non noce tanto. 220
Frutti quando si deueno vsare. 93
Frutti freschi lodati nell'Estade. 104
Frutti conseruati nelle vinizze, & suoi effetti. 587.
Frutti della moringa. 607
Frutto del faggio. 222
Frutto del mamei. 595
Furia. 704
Furore. 705

G

GAline. 262. 265
Galli di diuerse sorti. 264
Gambari. 454
Gato. 298
Garoffani, & sue virtù. 156.
Gelosia. 705.
Giacio e neue delicie delli antichi. 106
Giacio, & suoi danni. 106
Giacio, e neue quãdo sono pmessi da Medici. 106
Giande di Spagna. 523
Giouentù, & robustezza spesso c'inganano. 27
Giouamenti del dormire quãdo il dormiente s'è ben collocato. 47
Giuda. 226
Giuliano Apostata. 729
Ginepro. 527
Gradi dell'ambitione con essempio. 715
Granadilla. 601
Granati di tre specie, qualità, & virtù. 346

Gri-

Griselle. 388
Griue. 277
Guayauas. 596
Guanabanus. 595

H

Habitation d'uno palazzo longo tempo rinchiuso è sospetta. 3
Habitatione quale s'habbi da eleger. 3
Hedera di Giona. 730
Heironi 273
Herbe utili, per contemprar l'aria. 6
Hetic. 602
Historia del vapor del fogo del carbone. 10
Historia del Bucio dell'aria corrotta. 18
Hortolano. 270
Hyuo Vrane. 678

I

IAca. 672
Iambos. 74
Iangimas. 675
Igname, Batat, Agis. 599
Imperatori, e Prencipi, che si sono dilettati di caccia. 36
Infelicità delli Iracondi 751.
Infirmità dell'animo. 13
Infirmità causate dalle passioni d'animo. 683
Inuidia. 705
Inuidia descritta da San Gio.Chrisostomo. 730
Inuidia propriamente, che cosa sia. 732
Inuidia peggio dell'ira. 732.
Inuidiosi pegiori de cani, e boui. 733
Inuidioso monstro crudele. 728
Ira. 746
Ira che cosa sia. 748
Ira genera molte infirmità. 753
Iracõdo, pche si deue fuggire. 752
Iragioneuole. 757
Isaach. 724

L

LAcedemoni commendauano la caccia alli figliuoli. 36
Lampreda. 452

le Indie. 161
Oglio di scorza di Cedro. 172.
Oglio del seme di Limone. 174.
Oglio di Codogni. 181
Oglio. 395
Olira, tipha. 325
Oliue. 394
Ombo specie di formaggio 106.
Ontione de piedi per la strachezza. 28. 32
Opinione delle cose presenti, ò d'auenire. 710. 711
Opontia 609
Ordine del cibarsi. 90
Origano. 524.
Origine dell' allegrezza interiore, e virtuosa. 761.
Origine dell' vbbriachezza. 806.
Orzo. 727
Ostraga. 461
Osseruationi nel purgarse. 58
Ortica. 524
Orzo mondo. 325
Orzo. 398
Oua. 400

P

Palampinus. 678
Palma. 678
Palmiti. 535
pane di diuerse sorti. 480
Papyro. 635.
Parti de gli animali, & sue qualità. 301
Parti de gl'animali, & loro qualità. 312
Pastinace. 425.
Passere. 271
Passioni dell'animo da fugire. 14
Passione dell'animo, & suoi nocumenti. 14
Patienza con l'essempio. 695.
Pauoni. 275
Pazzia. 690
Peccore. 287
Pensieri di cose terribili, spauentevoli. 703
Pepe longo, & pepe negro 157.
Pepe mondo à che gioui 158.

Per-

Perche passata l'hora del disnare, si perda l'appetito. 71
Perdici di diuerse sorti 259.
Peri. 413
Persea. 667
Persico. 407
Pesci di diuerse sorti. 428
Pesce persico. 444
Petrosemolo. 418
Pettini marini. 458
Peuere di tre sorti. 153
Peuere, & sue qualità 153.154.
Purga, & sagnia quando conuengono. 85
Purga in sanità, è nociuo con l'auttorità, & ragione. 75. 83
Purghe prolõgano la vita accidẽtale, & abbreuiano la naturale. 86
Pianta massima. 522
Picca, ò garrullo. 282
Piedi di vitelli 312
pignoli, & sue virtù. 45
Pillule alefangine, & sue lodi. 60
Pinpinella. 525
Pistacchi. 523
Polastri. 262
Pomi. 421
Pondrà specie di nibio. 282.
Ponte de limoni. 173
Porcellana. 417
Porco saluatico. 296
Porro. 126
Polmoni. 306
Primauera. 525
Profumi fatti nel tempo di peste, in Piemõte. 19
Promettco. 730
Prune. 410
Peste in Piemonte. 19
Pulegio. 524
Purgarsi in che tẽpo conuenghi. 59.

Q

QVaglia. 267
Quiete ociosa del corpo, è cõtro la sanità. 28
Quiete proportionata alle fatiche del corpo. 39

Rache-

R

Rachaele. 724
Raffano di tre specie. 127.128.
Rane. 450
Ranoncolo. 525
Rapa. 495
Rape. 127 128
Regola nella qualità de' cibi. 99
Regole doppo hauer mangiato. 43
Regole circa il beuer. 43
Regole per far smagrire. 832.
Rimedij per tener il corpo lubrico. 74
Rimedij per gli estenuati. 74
Reni de gli animali, & sue qualità. 308
Rimedij ottimi contra l'amor venereo, con essempi. 745
Rimedij diuersi contra l'ira. 756
Rimedij contra la tristezza. 791
Rimedio contra la peste di Fracastorio. 120
Rimedio contra l'ubbriachezza. 560.806
Rimedio contra le passioni dell'animo. 711
Rimedio contra l'amor venereo. 744
Riposo doppo la fatica. 27
Riso. 492
Risposta di uno Philosofo, circa la nobiltà. 719
Rizzo. 298
Robigli specie di legumi. 493.
Rosmarino. 499
Ruta. 497

S

Sagnia quando conuenghi. 64
Salamone pesce. 445
Sale. 510
Salomone. 728
Salsa con l'aglio, & suoi effetti. 131
Saluia. 515
Sandalo. 593
Santo Ambrosio. 728
Sanità consiste principalmente nella lubricità del

del corpo. 85
Sanità quanto s'habbi da prezzare. 2
Sarde. 465
Sargago dell'Acosta. 601.
Sassifica. 533
Saturegia. 524
Satyrioni. 530
Saul. 723
Scerzonera di Spagna. 532.
Secacul. 526
Sudar nel sonno da che è causato. 42
Sete naturale, & mendosa. 95
Sete tolerabile. 96
Sete excessiua. 103.133
Segni con quali si conoscono gli iracondi. 753
Segni dell'allegrezza esteriore. 762
Seme del cedro. 170
Seme di codogni, & sue virtù. 180
Semenza della canepa. 509.
Semola. 325
Senapa. 508
Senatione. 502
Sepie. 458
Serpillo. 524
Sicomoro. 527
Sigillo salomone. 526
Siropo di cedro, granati, & nocumenti. 170
Soffrir l'inedia è biasmato. 65
Sonno proportionato alle vigilie. 40
Sonno moderato à che gioui, con l'essempio & decreto d'Aristotile. 41
Sonno ferma tutte le euacuationi, saluo il sudore. 42
Sonno come debba essere p conseruarsi sano. 42
Sonno di quante hore debba esser. 43
Sonno interrotto che danni aporti. 47
Sonno à che ci sia dato da Dio. 53
Sorbe. 38
Sparago. 505
Specie diuerse in loro qualità

lità, & virtù. 154
sino al 157
Speranza. 693
Spinachio. 500
Starna. 258
Stitichezza di corpo come si leui. 59
Sturno. 282
Stocfis pesce. 466
Sturione pesce. 475
Sudori. 85
Sumach. 527

T

TArtufani. 538
Tartufani del marangon. 676
Tasso. 300
Temalo pesce. 441
Temistocle. 723
Tenca. 446
Terebintho. 526
Teriaca, & mitridato. 64
Teste di diuersi animali, 303.
Testudine 471
Timor naturale. 767
Timor mondano, & suoi effetti. 768
Timor nato da diffetto di natura. 769
Timor accidentale, onde nasci. 770
Timore cõ l'historia. 699
Timore, & suoi dãni. 702
Timore di molte specie. 766.
Timore aduentitio. 769
Timore pannico con essempi. 771
Tonno pesce marino. 463
Tordo. 276
Tortora. 271
Triglia pesce marino. 457
Tristezza, & suoi danni. 607. 688
Tristezza di cose contra la buona fortuna 689
Tristezza per le cose uenture. 696
Tristezza, & dolor dell'animo. 698
Tristezza, & suoi effetti con essempi. 778
Tristezza adulterina. 786
Tritti, & sue virtù. 537
Trutta. 442

Vale-

V

Valeriana. 524
Varietà de cibi in una istessa tauola nociua. 69
Vbriachezza. 568
vbriachezza vitiosa 795
Vbriachezza lodata. 795
Vcelli acquatici biasmati. 280.
Vcelli picoli. 283
Veleno che si spegne col codogno. 182
Vẽti meridionali, & suoi nocumenti. 9
Venti causano varie infirmità. 20
Vento borreas. 9
Vento aquilonare, & suoi effetti. 21
Ventose. 85
Vẽtre de gli animali. 309
Vergogna. 704
Vigilie più cõueneuoli al huomo che il sonno 40
Vigilie superflue biasmate. 41
Vigili e stimate da Prencipi. 54
Vigilie à chi giouano 56
Vigilie lodate da Oribasio 57.
Vigilie smisurate, & suoi effetti 57
Vini mendicati. 505
Vini diuersi in Piemonte. 572.
Vini di Spagna, & i Nizza di Prouenza. 578.
Vini schiapati. 580
Vini bianchi conuengono nel mese di Maggio, & perche. 581
Vini medicati come si fanno, & suoi effetti 584
Vini Indiani. 588
Vino adacquato. 164
Vino fresco qual sij più lodeuole. 106.
Vino de codogni, & sue virtù. 180
Vino. 554
Vino dolce. 560.
Vino acerbo. 560
Vino di diuerse età 562
Vino cotto 569. 582.
Vino di dodeci sorti 573

Vino come si debbi vsare. 578.
Vino vietato à giouani. 579.
Vino di cha stagione si debbi beuer. 580
vino antiquo à melã .olici bianco, e dolce, à sangui gni, l'acido è austero à colerici, vecchio potẽte à petuitosi. 581
Vino troppo vecchio non è lodato da Galeno. 581.
Vino di pomi dolci, e suoi effetti. 588
Vino d'amarene. 588
Vino dicodogni. 588
Vino che ingrossa. 830
Viole. 525
Volpe. 300
Vso di medicamenti purganti fà inuecchiar presto. 23
Vso delli antidotti lodato. 86
Vua transmarina. 389
Vua dell'orso. 390
Vua di diuerse sorti. 547. 549.
Vua passa. 551

Y

YAyama. 604
Yzyagua 604

Z

ZAfrano, & sue qualità 154. 158.
Zenzero, & sue virtù. 156. 161.
Zizole, ò vero Zẽzeurini. 351.
Zucharo. 544

IL FINE.

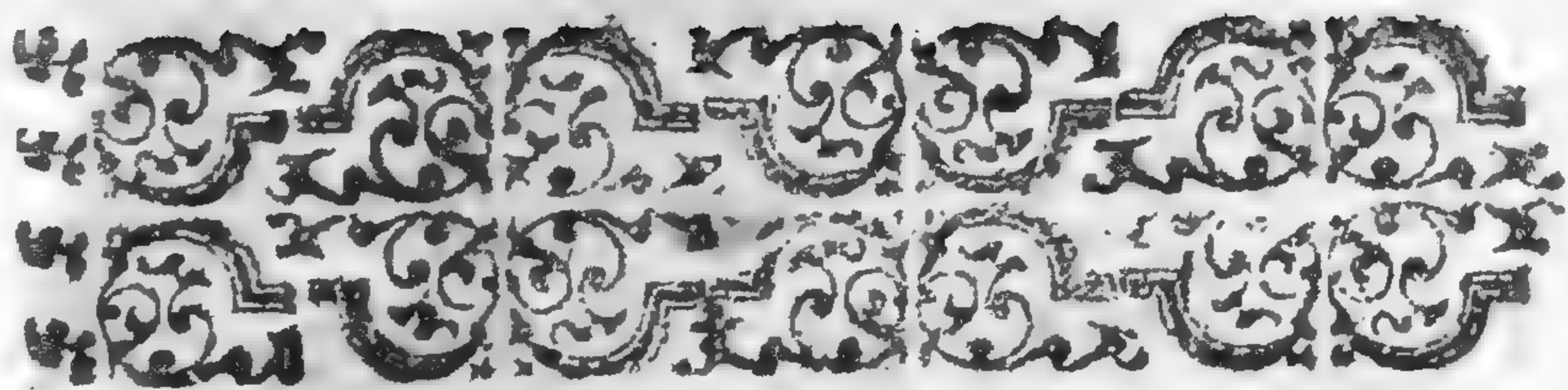
Auttori citati nell'Opera.

S. Ambroſio.
Ambroſio Pareo
Ariſtotile.
Auicena.
Auenzoar.
Auerroe.
Aenea Syluio.
Anguilara.
Arnaldo Villa-
noua.
Aetio.
Atheneo.
S. Agoſtino.
S. Baſilio.
Biblia Sacra.
S. Bonauentura.
Bottero.
Bucio.
Bernardo Penon.
Cicerone.

Carlo Cluſio.
Criſpiniano.
Caſtor Durante.
Columella.
Dalencampio.
Dioſcoride.
Dodoneo.
Francantiano.
Frãceſco Galina.
S. Giouanni Chri-
ſoſtomo.
S. Gregorio.
Galeno.
Giulio Ceſar Scal.
Giuſeppe Paſſi.
Giuſeppe Quer-
cetano.
Garçias Spagnolo
Gulielmo Reghi-
no. (co.

Giu-

Giuſtino Hiſtori-
S. Hieronimo.
Hipocrate.
Hierolamo Cardano.
Heſiodo.
Homero.
Horatio.
S. Iſidoro.
Iſaach Vvacke.
Kyranides.
Lobellio.
Leonardo Fuchſ.
Meſue.
Mathioli.
Monardo.
Mercato.
Martiale.
Nicolò Fiorẽtino
Origene.
Ouidio.
Oribaſio.
Odo de Odis.
Paolo Egineta.
Plutarco.
Platone.
Pietro Bellone.
Plinio. (li.
Pãtaleo di vercel
Piſanelli.
Pigafetta.
Rondoletio.
Rhaſis.
Renealmo.
Seneca.
Socrate.
Serapione.
Schenkio.
Scholiaſtes.
Theuet.
Teofraſto.
Vvechkero.
Vgone di S. Vitt.
Valerio Maſſimo
Virgilio.
Vliſſe Aldrouãd.

REGO.

REGOLE PER CONSERVARE LA SANITÀ,

COMPOSTE DA HUGO BENZO
Senese Medico, & Filosofo:

CON LE ANNOTATIONI DI GIO. LODOVICO BERTAUDO
Medico, &c.

Et prima dell' Aria.

Si deue schifar'ogni cosa, che porti danno alla sanità

CON grandissimo studio conuiene, che l'huomo discaccia da se tutte quelle cose, che puono apportarli danno alla sanità, & deue quella conseruare in conueniente, e propor-

tional'harmonia, e temperanza, della quale oltra le virtù dell'animo, nõ si troua cosa più lodeuole, ne tanpoco megliore, e desiderabile, si attribuisse alla generatione humanæ; perche senza essa nissunt'atto, ne virtù dell'animo si può mandar'ad alcuno effetto, & in darno (infermandosi il corpo) si sforzerà l'huomo à darsi alli studij delle scienze, & delle altre virtù, & tanto più l'huomo deue hauer cura, e consideratione alla sanità sua, quanto che essa hà da giouare nõ solo à se stesso, ma anco ad altri, ò sijno sudditi, ò popoli à lui commessi, per la qual cosa bisogna metter'ogni cura, e diligenza degna, e commendabile per la cõseruatione della sanità nostra, la qual col diuino aiuto si conseguirà, mediante le osseruationi dell'infrascritte Regole.

Senza la sanità nissuna attione si può mãdar'ad alcun'effetto.

DEL-

DELL'ARIA. Cap. I.

PRIMO dunque si deue mettere ogni studio, e cura, che l'assidua sua habitatione, e solito luogo, oue hà da dormire, e conferir i suoi negotij del gouerno suo, sia nel più salutifero aria, netto, e puro; quanto più sia possibile, & ciò secondo la diuersità de' tempi: Perilche non solo conseguirà grandissimo beneficio per la manutentione della sanità, ma etiamdio conseguirà perfettione, & vtilità all'intelletto, come chiaramente si dimostra l'auttorità, e grand'esperiẽza, che han hauuto gl'Antichi, quali han detto, che l'aria impura, grossa, e corrotta non solo offende il corpo, ma grandemẽte ingrossa l'intelletto, e la ragione; & quasi adombra, e circonda à guisa d'vna rubigine tutte le virtù dell'anima. A questo effetto

Habitatione qual si deiba eleggere.

Bõtà dell'aria, e suoi effet.

Effetti dl l'aria impura.

Aria rinchiusa, si deue schifare.

con gran diligēza, si deue ritirar dall'aria rinchiusa, e non elleuata, similmente dall'habitatione delle profonde valli, & delli luoghi vicini alle lagune, palludi, e fanghi, & se ben con bellissime ragioni filosofiche, si dimostri, che il puro, e netto aria, & così anco ogni altro puro, & semplice elemento non possi corrompersi, e putrefarsi, nondimeno se tali elementi saranno misti, & participaranno de vapori aquosi, e terrestri, s'ingrossano, & diuentono putrescibili, & corruttibili, & tanto più si rendono nocevoli, quanto più la materia, donde procede l'euaporatione, & essalatione è peggiore, & più infetta, anzi alcuna volta tali elementi, si corrompono per la vicinanza d'alcune acque, ò terre, e minere venenate, per le quali passando huomini, bestie, vccelli, & altri animali, per tali luoghi, restano morti. Ne si deue alcun marauigliare

Aria pura, come ancor'i puri elementi, come si corrompono.

re

re di questo; perche l'Aria che non spira, passa, e se ne và al cuore, & sendo il cuore fonte, & origine della vita nostra, & di tutte le virtù, riceuendo in se qualche corruttione, ò infettione venenata s'estingue, & more.

Come l'aria catiua porti nocumento al cuore.

S'elegerà dunque d'ogni tempo l'aria pura, e secondo la diuersità de tēpi dell'anno temperata nelle proprie qualità.

Elettione dell'aria.

Primieramente nel tempo dell'estate, sia l'habitatione ne' luoghi capaci, & che contengono in loro puro, chiaro, & euentato aria, qual tendi à fredezza temperata, ò sia scoperto, & drizzato verso l'oriente, & settentrione, perche non è tardo à scaldarsi, leuando il Sole, & tosto si rinfredda, quando nell'occidente si nasconde.

Nell'estade qual aria si debba elegger.

Nel tempo più freddo, si può habitar ne' luoghi più profondi, & che nō habbino tanta euentatione, & ariosità.

Qual nel tēpo dell'inuerno.

sità, & siano diffesi da' venti de monti, & dall'aria settentrionale, ma che declini à calidità temperata. Se per sorte bisognasse trāsferirsi ne luoghi, che vi fosse aria infetto, & pestilente, si deue grandemente guardare in luoghi capaci de venti, & molto ariosi; perche in tai luoghi più facilmēte per l'anhelito, e fettore passa p. li pori, & arterie, & ogni venenosa impressione si cōmunica al cuore, mà si deue eleggier vna stāzà chiusa, la qual vn giorno auāti sij purificata cō l'accēderui cōpetente fuogo, & ciò si farà con legna di genepro, ouero di quercia, ò di cipresso, ò si potranno purificare con profumo fatto d'incenso, e mirra, ò vero di qualche altra cosa ordinata dall'Auttore di Medicina in tal caso conueniente.

Che cosa si debba far nel tēpo che l'aria è infetta.

Legna atta per fogo à purgar l'aria.

Estinto poi il fuogo, & purgate le stanze, se sarà in tempo di estade, ò vero in tempo di primauera, ò vero del-

Herbe vtili per contemperar l'aria.

dell'Autunno spargersi per le stanze delle herbe fresche, che non habbino grande humidità, & acquosità, mà si spargeran le foglie di canna verdi, di salici, ò de viti, ò vero de myrthi, & simili refrigeranti, & irrorate con acqua fresca, & aceto, osseruãdo insieme l'altre regole necessarie con la qual si può preseruare dall'aria pestilente, & se ben nella Prouincia fosse ottimo aria, quando bisognasse, che si visitasse le terre del suo gouerno, è buona cosa vn giorno auanti sia retificato l'aria di sua habitatione col fuoco, e suffumigio fatto con le predette legne, & con spargerui le preno minate cose, & con l'istessa, ò simile irroratione, la causa è che l'aria d'vn palazzo, ò altra habitatione, qual per longhezza di tempo sia stata serrata, facilmẽte hà potuto riceuer qualche infettione di cattiue, e putride qualità, perciò sarà bene auanti che andare,

Come si debba gouernarsi, mutãdosi da vn luogo à l'altro in tempo sospetto.

L'habitation d'vn palazzo longo tempo rinchiuso, e sospetta.

re, hauerle purificate co'l fuoco, qual sia fatto con legne odorifere, e buono ratificatore dell'aria infetta; Ancora si deuono schiffar tutte le intemperanze dell'aria; percioche sendo l'aria principalmente necessaria alla vita nostra, per l'inspiratione, & euentatione, che fà nei pulmoni, refrigerando il cuore, & euentando il calor d'esso, accioche non venghi ad infocarsi, come ancora per l'espiratione mondificando, & espurgando il cuore da fumosi vapori, & se quello fosse distemperato, communicarebbe l'istessa distemperanza al cuore, & à tutte le altre membra.

Si deue schiuarsi l'intemperanza dell'aria.

Si deuono specialmente fuggir le grandi scalme, & rabbiosi caldi dell'estade, perche risoluono i corpi, & debilitano la virtù digestiua, distruggono l'appetito, & il calor innato, fanno essalar gli spiriti, & preparano gli humori alla putrefattione.

Schiuarsi deue da eccessiui caldi.

Anco-

Ancora li venti meridionali fanno venire quasi simili accidenti, grauano il capo, leuano l'udito, perciò l'huomo si deue guardar di non esporsi ad essi, à questo effetto han commandato gl' Antichi, che nel tempo dell'estate, si debba habitar in luoghi freschi, ò palazzi, quali habbino le finestre larghe, & aperte verso Borrea, settẽtrionale, acciò l'habitatione liberamente sia inspirata dall'aria settentrionale.

Nocumenti de venti meridionali.

Similmẽte si deue guardar da vna intensissima frigidità dell'aria, & se ben il freddo rimesso faccia la digestione più forte, & vigori il calor naturale concentrandolo alle parti interne, nondimeno il freddo intenso, specialmente spirando Borrea, mortifica il calor naturale, & induce dolori à nerui, muoue tossi, e catarri, & altre passioni al petto particolarmẽte & vesica, & ad altre parti, & essendosi nell'inuerno necessariamẽte introdot

Borrea vento settentrionale.

Fuggir bisogna l'eccessiui fredi.

Danni del vẽto Boreale.

to l'vso del fuoco, si potrà anco schiffar il souerchio scaldarsi ad esso.

Fuogo di carbone, e suoi effetti.

Si deue ancor auertir con diligenza, che se a caso si dormisse in stanza rinchiusa, & specialmente fatta in modo di testudine, & voltata per tempi freddi, & che sia da ogni banda in modo chiusa, che non possi trãspirare, non s'accendi in quella fuogo de carboni; percioche à tempi nostri alcuni per il fumo, e venenosi vapori del carbone son cascati morti per la prohibita transpiratione d'essi, molti ancora per il pronto soccorso datoli sono scampati dal pericolo della morte. Accade che sendo io in Perrugia alcuni miei scolari mi condusfero, con gran fretta ad vn suo compagno, qual haueuano lasciato senza loquella, & priuo de sentimẽti, pche la sua stanza era fatta à modo di testudine, e haueua fuogo de carboni, subito collocato l'amalato in aria aperta facen-

Venenati vapori del carbone sono periculosi, et causano morte.

Historia per il vapor del fumo del carbone.

facendoli far le fricationi alle parti estreme, & con odori soaui, e confortanti il cuore, & il ceruello, subito ricuperò la loquella, & sentimento. Quell'istesso inuerno sendo in Fiorenza appresso la persona dell'Vfficio de' Mercanti, tutti li prigionieri si ritrouorono adormentati, & del certo sariano morti, se non fosse stato, che vn di quelli, qual hauendo riceuuto mãco lesione dal venenato fumo del carbone, che gl'altri; per ritrouarsi à caso più vicino all'vscio della prigione, che miserabilmente gridando domandaua aiuto. A questo effetto dunque, se pur ti sia di bisogno, & la necessità ti constringi di vsare il fuogo di carbone incontinente s'apriráno le finestre, & l'vscio ancora, accioche li vennenosi fumi d'esso possino transpirare, facendoti chiaro, & certo che il vetro, che per consuetudine si mette nelli carboni poco gioua.

Altra historia.

Come si possi schiffar il venenato fumo d'esso.

ANNOTATIONI
Al Capitolo primo.

L'huomo creato da Dio onnipotẽte dotato d'ogni scienza.

L'Huomo creato dall'Onnipotente Dio à sua imagine, & assomiglianza, posto nel giardino delle delitie, fatto ancora Signore, e padrone d'ogni cosa creata, e dottato d'ogni scienza, acciò sapesse il bene, & il male, hauando transgredito il precetto suo, essendo rimasto schiauo alle tentationi del Demonio, Mondo, e Carne; Cagionò che esso fosse sottoposto à tante infermità, tanto dell'anima, come del corpo. Hor per sua bontà, e clemenza hauendoli dato tanti mezi per poter ancora ritener l'impero soura tutte l'altre cose create, & con la ragione sapersi diffender dal male, & mantenersi sano, mentre che dura la sua caduca vita; Deue prima con tutti i modi scacciare da se ogni passione dall'animo, e procurar di mantener la simetria, è temperanza del corpo. Hor'essendo

Huomo cõposto d'a-

ſendo l'huomo compoſto d'anima, e corpo l'vno celeſte dipendente da Dio immediatamente, & l'altro elementare, mantenendoſi queſta harmonia, tutte le ſue attioni ſi regolaranno con boniſſimo ordine, e methodo, tanto quelle che depẽdono dall'animo ſolamente, come ſono l'inſidamente, ò debole, la quale non conoſce le ſue forze, & ſi ſottomette ad ogni male: Dall'altra ſono poi infiniti mali, che dipendono d'vna, e l'altra parte dalla eguale ſympathia: L'infermità dunque dell'animo ſon tutti i mali affetti repugnanti alla legge Diuina, ò contrarij alla ſua perfetta giuſtitia, & diuina imagine, dalla quale noi erauamo creati, la quale era la veriſſima noſtra ſanità: Sono adunque non altro che vna innordinata diſpoſitione della ſanità, ò nel ſuperfluo amore delle coſe terrene, ouero per diffetto dell'amor d'Iddio, perciò deue l'huomo da ſe in prima ſcacciar' ogni paſſione dell'animo, imperoche ne rendono priui della gratia d'Iddio, Sogliono cauſar

nima, e corpo.

Infermità dell'aĩo.

ſar

Le passioni dell'anima si deono schiuarsi, e perche.

far a' corpi humani varie, e diuerse perturbationi, e grandissimo danno alla sanità: La onde sogliono generar febri diarie, e putride, & in progresso di tempo febri habituali, & passioni nei hipocondrij, rendendo il corpo pieno d'humori vitiosi. Sono dunque le passioni dell'animo molte, trà le quali le principali sono l'ira, tristezza, inuidia, furore, e timore, & tutti questi sono souerchi effetti dell'animo, i quali nõ sono gouernati, e regolati dalla ragione. Sono questi furibondi moti paragonati da Galeno al caual sfrenato, e indomito, qual non può sopportar d'esser' amaestrato, ma con sbalzi, e calzi non solo il maestro, ma esso ancora taluolta suole precipitarsi. Sogliono ancora questi immoderati moti dell'animo mouere il sangue, & i spiriti: Hor comminciando dall'intrinseche parti, hor dall'estrinseche, dall'intrinseche sono l'ira & allegrezza con i luoro rami, perche dall'ira nasce l'odio, inimicitia, & altre passioni simili dall'estrinseche parti nasce

Essempio portato da Galeno.

Come offẽdono il corpo.

Effetti al l'a ẽ ẽtrinseco.

Effetti al l'estrinse.

il ti-

il timore, e tristezza, dalle quali prouengono l'inuidia, emulatione, affanno, dolore, cordoglio, & altre simili, de quali succintamente trattaremo nell'vltimo capo. Tutti questi affetti, quali deprauano le menti humane, & insieme affliggono il corpo si puono facilmēte regolar con l'vso della ragione, & altri buoni essempi, proposte da persone intelligenti, e dotti, i quali in ciò fare sono buoni gl'amici, & eccellenti Medici. A che fare sono più habili i Theologi, e Confessori, e specialmente se ritroueranno la materia ben disposta, che sono i spiriti ben moderati: onde ben dicea quel Medico. Qualis spiritus, talis est animus, qui igitur spiritu sunt moderato, & animo sunt moderato, & benigno. A ciò gioua ancora assai la filosofia Christiana, che qual si voglia altra insegnata da heretici, e pagani, la qual filosofia Christiana è distribuita in quel numero ternario, nel qual s'includono Fede, Speranza, e Carità, dalle quali il buon

Chri-

Christiano può cauar frutti, come dall'Albero della Vita per curarsi d'ogni infermità, che nell'animo li può auuenire.

Doppo la cura dell'añō, deue hauer cura della sanità del corpo per fare una bona harmonia.

Gouernandosi l'huomo nelle passioni dell'animo con l'vso della ragione, deue ancora hauer cura del corpo, procurando di mantenerlo in debita simetria, acciochè la temperanza delle parti corrispondi à quella delli humori, & questa à quella degli spiriti, e così facendo l'huomo potrà attender' à seruir non solo à se stesso, ma à Iddio, e al prossimo. A questo effetto bisogna che l'habitatione conforme a' suoi tempi sia in luogo salubre, & che l'aria sia salutifera, cioè euentabile, & non in luogo rinchiuso, serrato, e stretto, ma che sia aperto, e spatioso, lontano da' luoghi puzzolenti, e da rumori, le stanze siano assai aperte con copia di fenestre grandi, e che se sia possibile l'habitatione sia appresso qualche delitioso giardino.

Habitatione quale debba esser per mãtenersi sano.

L'aria esser le prin

Quãto all'aria, sendo l'aria, come vuole Galeno nel libro dell'arte med. il principale

pale che possi immutare i corpi nostri, & per esser l'aria necessario alla rispiratione, senza la qual'è impossibile poter viuere; Perciò è sommamente necessario, che l'huomo habiti in luogo esposto all'aria puro, e sincero, cioè che non sij affetto di qualche mala qualità, ò alterato nella ꝑpria sostanza, come vuole Galeno nel luogo citato; perciochè imprime l'aria mal qualificata, e corrotta l'istessa mala qualità, & vitio ne gl'humori del corpo, & indi si come i spiriti si creano nel cuore dalla parte più sottile, e più pura del sangue, & dall'aria inspirata, non può essere, che se l'aria sarà buona, e pura, che i spiriti ancora non siano puri, e sinceri, e per consequenza le facoltà tanto animali, come vitali, e naturali non sijno ancora nel luoro operar pronte. Perciò sogliono dire i nostri Piemontesi, che chi habita ne' luoghi paludosi, e doue l'aria suole eßer nuuolosa che gl'huomini sono di rozzo, e tardo ingegno, come recita il Scaligero contro il

cipal causa di distrugger'il nr̃o tẽperamento.

Necessità dell'aria, e di buona habitatione.

L'aria s'altera secõdo la sua sostanza.

Aria bona per generar boni spiriti, & come si creano.

Val Doch appresso à Torino. Nizzardi acuti.

Cardano di quelli di Val Doch appresso à Torino: perciò si vede li Nizzardi esser d'ingegno molto acuto per habitar' in luoghi alti, e montuosi, & che l'aria in quei luoghi è quasi sẽpre salubre. L'aria ancora

L'aria s'altera per la mutatione de' tempi.

Aria fredda, e suoi effetti.

Aria calda.

suole alterarsi secondo la mutatione de' tempi, & specialmente nell'Estate, e Inuerno; perciò ti esorta à schiffare il souerchio caldo, e freddo perche questo è inimico à nerui, petto, e pulmoni, & à tutti gli altri instromenti della respiratione, il caldo eccessiuo riscalda il sãgue, risolue gli spiriti, & rende il corpo debole, come si vede ne' caldi troppo eccessiui. Se dunque per causa della mutatione de' tempi suole alterarsi l'aria, maggiormẽte sarà alterato, e di maggior danno à corpi humani, quãdo

Historia del Bucio dell'aria corrotta, e rinchiusa in un pozzo.

è coninquinato da putridi, e mali vapori, come benissimo nota il Bucio nel suo trattato di peste, ch'essendosi scoperto vn pozzo in Roma, che longo tempo era stato rinchiuso, doue vi era solo vn palmo d'acqua, tutti quelli, che iui erano, subbito cascorono

scorono morti in terra: così vogliono ancora molti, quando l'aria nella propria sostanza è corrotta, che gl'vccelli caschino in terra morti, però l'huomo deue in ogni modo sapersi ben conseruare, e diffendersi dall'aria ambiente corrotta, ò infetta di qualche mala qualità: A questo effetto se occorresse, che in tempo di pestilenza causato da infettion d'aria, bisognasse purificare l'aria, questo si potrebbe far con legne odorate, ò foglie d'esse, come giunepri, & in suo diffetto potremo noi vsare quel del frassino, ò quercia, come vuole l'Auttore, & questo ne insegna ancora à far Hipocrate.

Vccelli cascono essẽdo la sostãza dell'aria corrotta.

Aria nel tẽpo di peste, come si purifichi.

Quanto al purgar le stanze mi ricordo che dell'anno Mille cinque cento nonãta noue facendo ne' primi anni la pratica in Polonghera, oue curai la peste furono purificate tutte le stanze de gl'infetti, & purgato l'aria con profumo di colosonia, pece, incẽso, & rasa di pino, e per bõtà del Signore tutti quelli che habitarono appres-

Peste in Piemonte del 1598. & 1599.

Profumi fatti.

so le habitationi de gl'infetti non sentirono alteratione alcuna. Ilche non succedete in Torino per essere stata mantenuta longo tempo da inhumani, e poco timorati d'Iddio, da certi empij, e falsi Barbieri, curatori, e profumieri, & ne pagarono la pena, perche furono scoperti, & morti sù le rode, e tenagliati viui.

Gēte perfida che mātenero la peste lōgo tēpo in Torino del sudetto anno

Del vento scriue Aristotile ne' problemi, che il vento hà gran possanza di generare le infermità, come ancora nón si può l'huomo senza quello conseruarsi in sanità, ne tanpoco l'huomo farsi sano, se non sarà purgato da venti legitimi, e proportionati all'infermità, & temperamento. La onde sogliono li Medici mandare quelli, che di fresca malattia sono conualescenti à mutar' aria, & in luoghi che spiri aria soaue, p questo deue l'huomo schiffar quanto sia possibile il vento meridionale, per esser caldo, e humido, di sostanza crasso, & auttore della putredine, per questo suole render l'vdito debole, la vista caligi-

Venti causano varie infermità

Conualescenti deueno mutar' aria.

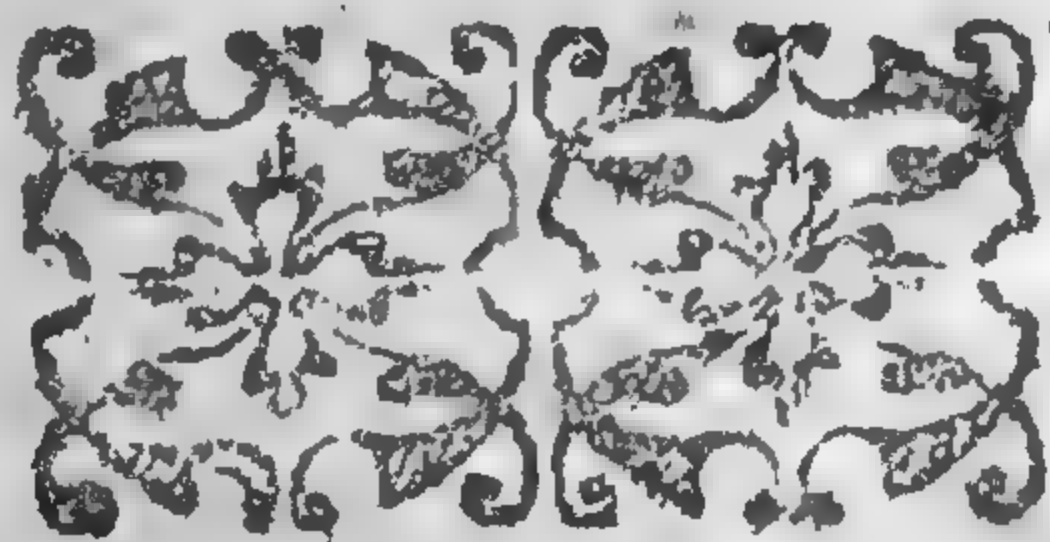
Vento meridionale, e suoi effetti.

liginosa, graua il capo, rende tutti i sensi ottusi, e languidi, humetta tutte le parti, & particolarmente nuoce alle parti articolari, perche moue le flussioni à quelle, corrompe, e guasta li vini, & finalmente suole generar mille mali. Il contrario fà il vento Aquilonare, qual per esser freddo, e secco consuma, essica, e tira fuori ogni superflua humidità, e dà forza à tutte le parti organiche del corpo, come ben'afferma Hipocrate nel libro de aere, locis, & aquis.

L'Aquilonare, e suoi effetti.

Hipocrate.

Quanto all'auertimento del scaldarsi al fuoco de carboni recita vn'altra simile historia Ambrosio da Pareo nella sua chirurgia. Così regolandosi l'huomo si conserua in sanità, tanto dell'animo, come del corpo.

Historia di Ambrosio Pareo.

DELL'ESSERCITIO. Cap. II.

Essercitio, & suoi effetti.

Quiete otiosa del corpo, è cõtro la sanità.

Essempio del ferro, che si consuma per la rubigine.

L'otio, e suoi effetti.

L'Essercitio moderato singolarmẽte gioua alla conseruatione della sanità; Perciò deue l'huomo quanto sia possibile schiffar l'ociosa, & superflua quiete, come inimica della sanità: Percioche si come il ferro si cõsuma per la rugine; Così l'otio consuma, & marcisse il corpo humano, perche l'otio hebetta il calor naturale, ingrossa gli spiriti, impedisse che non si faccino le resolutioni delle superfluità, dispone gl'humori alla putredine, immuta la buona, & temperata complessione, & ancora apre la strada à varie, & diuerse infirmità, da quali l'huomo per l'essercitio ordinario moderato, si può totalmente preseruare: Certamente l'essercitio preserua li corpi humani da molte infirmità, & risolue insensibilmente le super-

per-

perfluità d'ogni digeſtione, & rende le dette ſuperfluità più facili all'eſpulſione, per il quale beneficio l'huomo reſta iſcuſo di prender medicamenti purganti, de quali la maggior parte ſono partecipi di mala qualità, & inuechiſcono il corpo. prohibiſſe ancora l'eſsercitio l'aggregation delle materie, che ſoglion far le repletioni, viuifica il calor innato, aiuta la digeſtione, & rende le parti del corpo più habili à riceuer il nutrimento, come ancora le rende più agili à loro operare. Deue dunque l'huomo con ogni ſtudio darſi all'eſsercitio lodeuole, con queſto però, che non faccia eſſercitio, quando il corpo è vacuo, & famelico, ne tanpoco ſubito, quando lo ſtomaco è pieno di cibi ſuperflui, mà ſi deue aſpettar, che il cibo ſia diſceſo alla parte inferiore del ſtomaco. è lodeuole ancora, & vtile l'eſsercitio fatto dopò la ſecõda digeſtion, la qual

L'vſo de purganti fà inuecchir preſto.

Quando ſi debba far l'eſſercitio.

in alcuni, si fà più presto, in alcuni più tardi, & questo secondo la diuersità delle complessioni, & diuerse qualità de cibi, & si farà l'essercitio all'hora più prossima del mangiare, procurando prima, che il corpo sia purgato da basso dalle feci, & dalle superfluità dell'vrine. Io lodo sommamẽte quei essercitij celebrati da Galeno, & quelli, si deuono osseruare, come esso descriue nel libretto *de vsu paruæ pilæ*.

Eßercitio del gioco della balza piccola.

Quelli dunque essercitij giouano nõ solo al corpo, mà etiandio rendono l'animo lieto, perciò come esso dice molti si sono liberati dall'infirmità dell'animo con rallegrarsi, come ancora molti, che si son attristati sono incorsi in quelle. Ancora nell'istesso libro loda Galeno frà gl'altri essercitij di eleggeril temperato giuoco della balla piccola, & questo dico non che questo essercitio sia congruo all'honestà de Prelati, mà ciò scri-

L'esercitio rallegra l'animo.

uo, accioche essi ancora conoscano
l'vtilità, che apporta l'essercitio, & an
cora accioche possiano eleggersi più
cõsultamẽte quell'essercitio, al qual si
può estender l'honestà della religio-
ne. Quello adunque è più lodato es-
sercitio, dal qual segue più proportio-
nal fatica de tutti i membri, nel giuo-
co della piccola balla s'essercitano
tutte le membra, & nella loro fatica,
vi è vna giustitia proportionata.

Qual sij il più lodato essercitio.

Imperoche le gambe, e le braccia
s'affaticano più che le altre parti, & il
capo, schena, polmone, & la mẽte an-
cora si moue solatiosamẽte secõdo la
sua natural essigenza: Perciò la fatica
del scrittore è biasimata, pche la mẽte
sola, & il braccio s'affatica, così tan-
to manca l'arte della bontà dell'es-
sercitio, quanto inegualmente la fa-
tica si distribuisse trà tutti i membri.
Dopò il predetto modo d'essercitarsi
deue l'huomo secondo che l'occasio-

Biasma l'essercitio del scriuer.

ne s'offerisce osseruare tanto nell'andare, ò caualcare, come andar à caccia, mediocrità. Si deue ancora cōtenere da gl'essercitij, per quali l'anneli to, e respiratione siano troppo frequē tati, ò vero che indi ne segua tedio, ò vero, che apporti à membri danno notabile, per il troppo riscaldarsi, si può nondimeno perseuerar fino alla strachezza, & lassitudine esclusiuamēte, & se in quel tempo si sentirà sudato, sarà bene l'entrar in vna camera ben chiusa, & in luogo caldo, & indi subito spogliarsi li pāni dal sudore bagnati, auanti che il corpo sia rafreddato, insieme farsi legermente con vn pano sottile fregare, & absterger dalle superfluità del sudore, & poi subito riuestirsi d'altri panni di lino netti, i quali sijno prima scaldati, se sarà in tempo freddo. Si deue anco guardar quanto si può dalla fatica superflua, nè tanpoco lasciarsi ingannar dalla

Essercitio biasmato.

Sin à che tempo si debba vsa rel'essercitio.

Sudandosi come bisogna regularsi.

Como vsar si debbe ne' tēpi freddi.

gio-

giouentù, & dalla robustezza della complessione, col far poco conto della sanità; perche quanto più l'huomo si ritroua sano, tanto maggiormente deue procurar di conseruarsi in sanità, & così facendo tardi s'inuecchierà l'huomo, & poco s'infermerà, ouero cascãdo in qualche infirmità cõ maggior forza li resiste: tanto più si auuertirà in conseruarsi, venendo qualche ocasion emergẽte d'andare à caccia, ò guerra di nõ faticarsi superfluamẽte. Si deue ancora ben auuertire, che la quiete, e riposo da farsi doppo longa fatica, che non sia in luogo troppo euentato, & esposto à venti; perche facilmẽte l'aria penetrarebbe per li pori cutanei nelle intime parti del corpo, specialmente sendo l'huomo di rara testura composto.

La giouentù, & robustezza spesso ingannano.

Andando à caccia, che cosa si debba osseruare.

Riposo doppò la fatica, come far si debba.

Ancora è molto vtile il pettinarsi, & con panno aspro lingermente fregarsi il capo ogni giorno, quando sa-

Pettinarsi, & sue utilità.

rà leuato dal letto la mattina, lauandosi anco vna volta la settimana la testa à stomaco vacuo, insieme nettarsi, e sugarsi ben i capelli, & la cotiga del capo, perche purifica il ceruello da superflui, & caliginosi vapori, & fà la mente più perspicace. Sarà anco vtile lauarsi i piedi vna volta la settimana alla sera, ò nanti cena, ò vero qñ si và à letto, essẽdo digiuno, ouero la mattina fatte che saran le frittioni alla testa, & q̃sto si farà co'l decotto del rosmarino, saluia, di cipero odorato, & altre simil cose, & ciò nel tẽpo dell'inuerno, nell'estade si farà alle p̃dette hore, più spesso; però con acqua tepida, ò decottione di rose, foglie di myrto, ò di simil cose, & ciò oltra altri beneficij, che apporta facilità assai, & fà più tranquillo il sogno, impedisse i fumi, che ascendono al capo, & li diuertisse dalle parti superiori alle parti inferiori, Si deue anco auertire,

Lauatione de piedi, quãdo far si debba.

Lotion p l'inuerno.

Lotione per l'estade.

Vtilità del bagno.

tire di nõ bagnarsi nelle acque sulfuree, & minerali, saluo li fosse qualche passion, & affetto che le richiedesse, perche è di grandissimo nocumento à corpi sani; percioche il bagno fatto con dette acque debilita la virtù de membri principali, come ancora distruge l'appetito, & occorrẽdo qualche occasione, p la quale fosse forzato di entrar in simili acque per lauarsi, auuertischi di non bagnarsi il capo, e di nõ fermarsi troppo in dette acque, mà sortir auanti che la cotiga diuenti rossa, auuertendo anco di non bagnarsi nell'acqua attualmẽte fredda, & se li occorresse per qualche vestigio de sudori, ò per purgar il corpo da humori vitiosi, e superflui, se ciò sarà nel tempo dell'estade, si farà il bagno in vna tina cõ acqua tepida, dentro la quale sijno bollite alquante rose, myrto, capiluenere, & altre simili cose: Nell'inuerno sarà bene entrar

Bagni d'acque thermali nuocono à sani.

Hauertimenti nel bagnarse nelle predette acque

Bagno d'acqua fredda

Bagno d'acqua dolce nel l'estate.

nelle

Bagno nelle stuffe per l'inuerno.

nelle stuffe non però molto calde, & dopò l'ablutione, & dettersione delle membra, s'attenderà à farsi coprir di buoni panni, acciò le parti del corpo non restino offese dalla frigidità dell'aria. Si deue ancora annotare, che ne' tempi di pestilenza sono dannosi questi bagni fatti in stuffe, ò altro luogo serrato, perche in questi luoghi caldi, per l'ebullitione del sangue si risoluono facilmente gl'humori, & gli spiriti, & il contagio de compagni in stanza serrata, e calda facilmente s'appiglia, & specialmente ne' corpi nudi, & riscaldati; imperoche ad vn sol soffio d'vn'affetto di cōtagio può infettar tutti gl'altri compagni, sendo che l'aria chel'infettato espira necessariamēte viene inspirato da gl'altri astāti, & indi ne segue contagio à tutti.

Auuertimenti delle stuffe ne' tēpi di peste.

Bagno, quando si debba fare.

L'vso del bagno non deue esser fatto subito dopò l'essercitio, mà si deue far nell'hora, che lo stomaco non

sia

ſia dal tutto vacuo, ne ripieno, ſaluo che il bagno ſi faceſſe per ingraſſar il corpo, perche in tal caſo vogliono i Medici, che il bagno ſi vſi doppo il cibo. Percioche il bagno fatto in tempo, che lo ſtomaco è digiuno, & famelico, eſſica, & immagriſſe, & quando il corpo è ripieno, ſe ſi dimora aſſai tẽpo nel bagno ingraſſa certo, mà ſi deue auertire, che chi procura d'ingraſſarſi per tal ſtrada non caſchi facilmẽte nelle oppillationi, che ſogliono incorrer ſimili corpi ſatolli, e ripieni per l vſo del bagno, perche dette oppillationi ſogliono cauſar molte, e diuerſe infermità.

ANNOTATIONI DELL'ESſercitio neceſſarie al viuer noſtro.

Vtilità dell'eſſercitio.

OGni coſa vſata ſouerchiamente rende danno notabile, come ſi vede dal ſuperfluo eſſercitio, il quale ſe temperatamen-

tamente vien usato, mantien il corpo in sanità, & lo libera da molte infermità, & il contrario auuiene dall'otio. L'essercitio dunque, e di grandissima utilità, perche somenta il calor innato, & il sopito lo sueglia, scaccia le superfluità delle fuligini in noi generate, e bonissimo remedio à probibir, che nõ si generi pienezza, chiamata da latini Pleora, rende agile il corpo, corrobora i nerui, & le gionture, apre i pori cutanei, per quali escono le fuligini, & superfluità de spiriti, & del sangue; Dall'essercitio vengono corroborate tutte le facoltà, & particolarmente li sensi tanto interiori, che esteriori, si rendono più pronti nelle loro attioni, la facoltà vitale, si rende più vigorosa, la respiratione, si rende più facile, fà che le parti che seruono alla nutritione, più facilmente facino le loro digestioni. Queste sono le doti, e f[illegible] dell'essercitio fatto temperatamente, & [illegible], è luogo. Il contrario suole [illegible] generare

Danni del l'otio.

l'otio, perche si come l'essercitio dell'animo nutrisce, corrobora, e diletta l'animo, augumenta la memoria, rende l'huomo dotto, e atto à gouerno de' Prencipi, & Republiche; così il contrario fà l'otio, perche fà l'huomo negligente, pigro, ignorante, smemorato, misero, sporco, transcurato delle cose sue domestiche, inhabile al cōseglio, & indegno del gouerno de' Prencipi, & Republiche. Il medemo ancora fà al corpo; perche si come il temperato essercitio fà al corpo tutti i beni numerati di sopra: contrarij effetti partorisce l'otio; perche fà l'huomo ventricoso, pigro, misero, da poco, debole, e senza calore, genera copia di flemma, rafredda, & estingue il calore innato, riempe il corpo d'escrementi, genera apoplesia, mal caduco, otturationi nelle viscere, gotte, catarri, flussioni: & posso ben dire d'hauer visto molti, che si sono curati dal mal Francese col solo essercitio. A questo effetto Galeno loda il giuoco della piccola balla, per essercitar

L'essercitio dell'animo.

L'essercitio temperato.

Mal Frācese guarito con l'essercitio.

mo, & il corpo ancora, à questo effetto ancora da molti viene lodato il giuoco della balla con la rachetta; perche l'huomo sẽza gran fatica essercita tutte le parti del corpo.

Essercitij lodati da Cicerone.

Altri essercitij sogliono farsi, cioè quelli che si faceuano per dilettatione, de quali ne fà mentione Cicerone nel libro primo de orat. & questi si sogliono far, ò fatigãdosi l'huomo da se stesso solo, ouero con vn compagno, & questi sempre si fanno con grandissimo desiderio, e grande emulatione di vincer'il compagno, come quei che si faceuano ne' gimnasij, saltando, correndo, ò facendo altro simile essercitio, da' quali ne seguiua inuidia, odio, e maledicenza, e da questi essercitij ne seguiua il giuoco della lotta, & altri, de quali ne fà mentione il Mercuriale nel lib. de Arte Gimnastica, come ancora il Ioberto. Ma adesso l'essercitio lodato da Medici è l'andare à piedi, ò caualcare, ò il giuocare alla balla piccola, ouero l'andar' à caccia d'animali,

Essercitij lodati da Medici.

come ancora il giuocar d'armi, & queſti tali eſſercitij ſi deuono fare, ſino che la reſpiratione venghi à eſſer'alterata, & che il corpo cominci à ſudare, giona aſſai l'eſſercitio fatto nelle coline dilettenoli. L'eſſercitio fatto sù'l mare ſuol'eßer di gran nocumento, agitando gli ſpiriti, & gl'humori del corpo. Ancora è ſommamente lodato l'eſſercitio, che ſi fà nel danzare, come dice Luciano nel libro de ſaltibus.

Eßercitio fatto sù'l mare.

Il dãzare e ſue vtilità.

Qui rectè ſciuere choris decorare
Deos hi optimi, & in bello.

Grandemente è lodato l'eſſercitio della caccia; perche l'huomo s'eſſercita, & ſi và aßueſacendo alle fatiche. La onde nel tempo di guerra può con più facilità ſoſtentare le ingiurie de mali tempi, tanto de' eceſſiui caldi, come ancora de gl'eceſſiui freddi, come anche in leuarſi à boniſſima hora, & nel mangiare, e nel correr, ſecondo che s'appreſenta l'occaſione, & acuiſce l'animo: La onde l'huomo reſta più capace, come debba proceder nel tem-

L'eſſercitio della caccia, & ſue lodi.

po di guerra, tanto nell'offender, come nel defendersi dall'inimico. Perciò Licurgo legislatore de' Lacedemonij voleua, che li figliuoli s'esercitassero nella caccia; perche assuefatti in tal'essercitio si rendeßero più habili, e più pronti nelle occasioni di guerra, come recita Xenofonte. Il simile dice Strabone nel lib. x. che faceuano i Candioti, i quali voleuano, che i suoi figliuoli nel progresso della loro vita si essercitassero correndo, cacciando, e mangiassero à freddi, e caldi, & così li faceuano consumare tutta loro giouentù: Molti Imperatori, Rè, & Prencipi si sono delettati di caccie, come scriue Plutarco del gran Alessandro, & Antioco Rè, Pompeo ancora il grande vinto i Numidij andaua à caccia de Leoni, & Elefanti. Gran cacciatori sono stati Mitridate Rè di Ponto, e Adriano ꝑsecutore de' nostri Christiani s'essercitaua grandemente nella caccia: Carlo Magno Imperatore (si come testifica Cuspiano) il quale quando si deliberaua d'andare

Lacedemonij commendauano la caccia alli figliuoli.

Candioti in che cosa facean' essercitare suoi figliuoli.

Imperatori, e Prēcipi, che si sono delettati di caccia.

dare

dare à caccia non guardaua ne caldo, ne freddo, ne neue, ne gielo, ne aspre, & precipitose Montagne, ne luoghi spinosi, & difficili: Il simile faceua il Serenissimo Filiberto Duca di Sauoia, alla cui imitatione suol'essercitarsi il Serenissimo Vittorio Amedeo Prencipe nostro, il cui valor hà rimõstrato nelle occasioni di q̄ste guerre: il qual di continuo nõ solo essercita l'animo in studij, & cose heroiche, ma ad imitatione del predetto Filiberto, è tanto auido dell'essercitio della caccia, che non teme ne gelo, ne caldo, ne altra ingiuria di tempo: ne luogo precipitoso, e difficile da passarui. L'altro eßercitio è quello che si fà sù i carri, e carozze, il quale è buono à valetudinarij, & à quei che sono deboli, specialmente se sarà fatto con moto non violento. L'vltimo essercitio è l'arte del nuotare da' Prencipi nostri nel tempo dell'estate tanto celebrato; perche oltre che il saper nuotare caua alle volte l'huomo da pericoli graui, e tal volta dalla morte

Filiberto Duca di Sauoia chiamato gran Venus.

Il Prencipe di Piemonte Vittorio Amedeo.

Eßercitio fatto sù i carri.

Il nuotar è lodato.

morte, gioua ancora à conseruar la sanità, & restituisse la persa. Percioche col refrigerar, & humettar le parti gioua à molte infermità, che dependano da contraria temperatura, specialmente à ettici, e malencolici, à tisici, & à quelli che sono morsicati da cani rabbiosi: perciò gli Antichi teneuano tanto conto dell'arte del nuotare, che soleuano per prouerbio dire à figliuoli dispersi, e abbandonati. Neq; natare, neque literas didicit: la onde gl'Agrigentini in gratia di Geleone, che di soldato s'era fatto Rè, e Capitano grande d'esserciti, fecero vna gran natatoria, la quale era di circuito sette stadij, e l'acqua era di profondità venti cubiti, oue di continuo entrauano acque de fiumi, & riuuli di fontane; acciochè l'acqua di continuo vi fosse limpida, e chiara, e vi erano ancora Cigni, e pesci. Questi sono gl'esercitij più vsitati: Che se de tutti io volessi ragionare, mi bisognaria riempire infinite carte: Basti solo sapere, che l'essercitio è di

Il nuotar à che gioui.

Agrigentini gran nuotatori Geleone.

Essercitio

di tre sorti, cioè violento, solamente vsato da gente di bassa conditione, mediocre, vsato da Nobili, & debole, qual'vsano i deboli valetudinarij, e conualescenti: Auertendo, che se l'huomo nõ potrà vsar l'essercitio, in cambio potrà vsar le fricationi fatte secondo il conseglio del Medico: Auertendo ancora, che se gl'humori rapiscono le parti superiori, all'hora l'huomo deue essercitar le parti inferiori, & se gli humori descenderanno alle parti inferiori, e saranno offese, come da tumori oedematosi, essercitaransi le parti superiori, come al tirar del pallo, & simili.

di tre sorti.

Essercitio secõdo che cõcorrono gl'humori alle parti.

DEL VEGIARE, E DORMIRE. Cap. III.

SI come è cosa ottima per la conseruatione della sanità vna quiete proportionata al moto, & essercitio del corpo humano, cosi ancora deue esser proportionato il sonno cõ

Quiete proportionata al moto

Sonno proportionato alle vigilie.

le vigilie; percioche il sonno è simile alla quiete, e le vigilie sono simili alli muouimenti, e benche l'huomo alternatiuamente hor dormi, hor vegli: nondimeno l'Altissimo Iddio hà creato l'huomo più presto per vegliare, che per dormire, per il buon fine della generatione humana, e l'operatione, qual si fà col studio nelle vigilie. D'onde dicono li Filosofi, che la vigilia è vna dispositione de viuenti, con la quale il calor naturale si spande alle cose esteriori, e gl'animali spiriti si diffondano, à gl'instromēti del senso, e moto; accioche seruano all'vso delle operationi: Ma se ben l'huomo sia più tosto creato per vegliare, che per dormire: nondimeno non si può anco viuere longo tempo nelle superflue vigilie, ne tanpoco doppo il longo vso di esse l'huomo è atto ad alcuna operatione. Perciò deuesi l'huomo guardare dalle superflue vigilie;

Dio hà creato l'homo più tosto ꝑ vegliare, che ꝑ dormire.

Nō si può viuer sēpre vegliando.

gilie; imperoche sogliono abbattere le forze, impediscono la digestione, risoluono il calor naturale, & gli spiriti, debilitano il vedere, essicano il ceruello, conturbano la ragione, essicano tutto il corpo, & lo dispongono à varie infermità, per questo fù necessario l'interuento del sonno, ma moderato, qual restaura gli spiriti risoluti dalle longhe vigilie, vigora il calore innato, rimoue la stanchezza, tanto della fatica, come della vigilia indotta, fà tutte le operationi naturali più forti, come narra Aristotile nel libro De somno, & vigilia, nel sonno l'operatione della virtù nutritiua si compisce, & si fà perfetta, e però gl'Antichi soleuano mangiar più la sera, che la mattina, per esser la cena più proqinquà alla notte, nella quale per rispetto del sonno si celebra più perfettamente la digestione. Parimẽte si deue l'huomo guardare dal super-

Vigilie superflue biasmate.

Sonno moderato, & che gioui.

Aristotile

Gl'Antichi mãgiauano più la sera che la mattina.

perfluo dormire; perche sendo superfluo, graua il corpo, snerua le virtù motiue, e sensitiue, prosterna l'appetito, graua il capo, finalmente prepara il corpo à molte infermità fredde, e catarrali, e se ben il sonno aiuti la digestione: nondimeno prohibisse la risolutione delle superfluità, la qual si fà nelle vigilie, per esser che il sonno siste tutte le euacuationi, saluo il sudore: occorrendo dunque tal volta, che nel sonno sudasse, all'hora potrà prender cõseglio dal Medico, specialmente se il sudore si prorõpesse senza causa manifesta; perche tal volta vien causato da superflui cibi, quali non può la natura superarli: All'hora è di necessità l'euacuatione; accioche non si prepari qualche infermità: Per conseruatione dunque della sanità deue esser'il sonno ordinato, e temperato, & proportionato con le vigilie, la qual proportione s'estende alla

Dormire troppo à che nuoci.

Sonno ferma tutte le euacuationi, saluo il sudore.

Sudar nel tẽpo che si dorme, da che è causato.

Sudor causato da superfluità de cibi.

Come debba esser'il sonno p cõseruarsi sano.

terza,

terza, ò quarta parte del nostro tempo. Trà il giorno naturale di venti quattro hore si può cōceder'il sonno di sei, ò sette hore, secondo le complessioni, & vegliar'il restante, che sono hore 17. Guardar si deue ancora di non dormire subbito mangiato; perciocche graua la testa, il stomaco, moltiplica il catarro, e spesso fà riuoltar'hor d'vn canto, hor dall'altro per il letto, e la profondità del sonno si interrompe, e la digestione s'impedisce. Ancora è buono che incontinēte doppo hauer tolto il cibo, che non si stia col capo, e dorso inchinato: ma star quasi sedēdo, e quasi dritto, ouero andar lentamēte senza fatica, per fin à tanto che la prima digestione sia celebrata, ò che il cibo sij disceso dallo stomaco al ventre, in modo, che trà il cibo, & il sonno interuenghi la distāza di due hore: In qlle hore è lodabile cosa il guardarsi dalla occupatione

Quāte hore si cōceda p il dormire.

Biasmato dormir dopo il pasto

Regola dopo hauere mangiato

Nō si deue far nego-

ne

tij, che disturbino la digestione.

ne della mente; perche in quelle tali meditationi il calor naturale si distrahe, e si rimoue dalla digestione, & il ceruello, qual'è organo della virtù cogitatiua s'affatica, e facilmente si riscalda, e se rende più facile à riceuer i vapori, e le materie catarrali. Deue adunque quel poco tempo, che sarà cosa più laudeuole, e più sana, occuparlo in cose di piacere, e solazzarsi ragioneuolmente. Si deue ancora guardarsi dal non dormir di giorno, qual'è biasmato da tutti gl'Auttori; che debilita l'appetito, moltiplica le humidità catarrali, corrompe il buon colore, induce tutto il corpo à souerchia pigritia. Ma se à caso tal sonno diurno fosse di consuetudine antica, e longa, si potrà conceder per tutta l'estate, quando i giorni sono grandi, all'hora si può dormire nel mezo dì vn'hora, la quale hora deue poi essere compensata col veggiare altro tanto

Occupationi doppo il pasto.

Dormir di giorno biasmato.

Dãni, che apporta.

Quando si può conceder.

la

la ſera. Non è ancor buono il dormire sù le piume, ne in luoghi doue l'huomo poſſi riſcaldarſi troppo il corpo. Il luogo opportuno per dormirui in tal tempo, deue eſſer eſpoſto in luogo alquanto freſco, iui ancora biſogna, che vi ſian ſparſe l'herbe refrigeranti di ſoura nominate, & che ſiano freſche: ſi deue ancor dormir ſpogliato, ò almeno disbotonato inanti il giuppone, & diſcalciato ancora i piedi, & le gambe; perche coſì dormendo nuoce meno; perciòche il dormire con veſtimenti ſtretti, e ſerrati, & ancora calciato impediſſe l'euaporatione, la quale per la callidità del giorno ſe faria nel ſogno; Anzi reflette i fumi alle parti inferiori, li quali alcuna volta inducono grauezza di teſta, & delli membri, & impediſcono la digeſtione, & inquiettano il ſonno. Ancora è peſſima coſa il dormire dopò vna longa fame,

Biaſma il dormir ſù le piume.

Stanze per dormirui l'eſtade.

Come biſogna dormir l'eſtade.

Dopo longa fame,

non dormire bisogna

fame, & cura il stomaco digiuno; Cõ ciosiache non così bene si ristorano gli spiriti risolti per il longo vegghiare, abbreuia ancor la vita; perche il calore, & gli spiriti, che per il sonno abbandonando le parti estreme, si rinchiudono alle parti interiori, & così nella loro virtù attiua, per la lor maggior vnione sono più intensi, & si vigorano non ritrouando nutrimento, nel quale possino operar le loro attioni, conuertono all'humido radicale la loro attione, & essendo esso cibo dell'innato calore, risoluendolo più che nõ si cõuiene, & rendendolo più terrestre dà occasione di abbreuiar più tosto la vita. Il sonno, che

Elettione del sonno.

dourà eleggersi per il migliore è il notturno; perche per la dispositione del tempo, per il tranquillo silentio, per l'oscurità, & frigidità dell'aria, molte buone bontà in se ritiene; quali lascio, & intermetto di narrare.

Quello

Quello sonno ch'è profondo, mentre che non è eccitato, non deue esser interrotto d'alcuno strepito, & occorrendo, che si interrompesse è cosa molto nociua; perche fà cessare la digestione, & discontinua la sua attione nel nutrimento.

Sonno interrotto, che danni apporti.

Il miglior modo, & la miglior figura per giacer nel letto, quando si vuol domire, sēdo la virtù digestiua del stomaco languida, si deue primieramente vn poco dormire sopra il ventre, & il stomaco, & abbracciare vn piumazolo mollesino sotto al stomaco, & specialmente ciò si deue osseruare, quando si hà mangiato cose difficili al digerirsi. Suole ancora tal collocatione dar nella digestione giouamento grandissimo; perche vigora il calor naturale, & non permette, che si generi tanta flegma nel stomaco. Auuertirassi ancora, che il piumazolo quanto mai sij possibile non si acco-

Il meglior modo di collocarsi per dormire.

Giouamēti del dormire, quā do s'è ben collocato.

Auuertimento del

sti

piumazo-lo. sti troppo dalla banda destra della regione del fegato; acciò non si venghi à riscaldar troppo. Quando pur si voglia collocarsi in altro modo, conuiene prima, che il primo sonno sij fatto su'l latto destro, e poi voltarse su'l lato manco, & indi il riposo deue sempre finir su'l canto destro. Ancora si deue auuertire di non dormire co'l corpo supino, cioè in sù, cioè su la schena; percioche dispone il corpo à varie, e diuerse infermità catarrali, & humide; percioche le superfluità de gl'humori, che douriano correr per gli proprij canalli, come per il pallato, narici, & altri simili, passano, & si deriuano alla parte posteriore del ceruello, & riempie l'instromẽto, oue resiede la memoria, & radice de nerui motiui, e l'impedisce, & ottura, che indi non possono fare le loro attioni libere; oltre di ciò impedisce il dormir supino l'inspiratione

Che cosa si debba fare collocandosi in altro modo.

Biasmo del dormir suppino.

del-

dell'aria, insime ancora li vapori fumosi, che dalle parti inferiori tendono, & vãno al mezzo della testa, come il camino di tutto il corpo: si reflettono, & riuoltano alle parti anteriori del ceruello, il qual stà di soura, essendo in simil stato collocato, & detti vapori quando si conuertono in humidità, & non hanno la dritta via per discendere, sogliono apportare grandissimo danno, & impedimento ancora à esse parti. Per schiuar questi inconuenienti, si deue dormire col capo elleuato, & proportionalmente ancora il petto, & tutte le parti superiori, & della schiena insieme. Deue ancora esser l'huomo coperto di panni in maggior copia, che quando si veggia; perche nel dormire il calor naturale, & i spiriti si ritraheno alle parti intrinseche, & l'estreme rimangono impouerite di calore. Occorrẽdo ancor tal'volta ritrouarsi nelli esserciti

Come si debba dormire.

Essendo alla guerrã.

che cosa si deue schiuar nel dormire. ſerciti ne' campi, ſi deue grandemente guardarſe tra l'altre coſe, che alcun raggio della Luna nõ ſpiraſse, ò penetraſse per qualche feneſtra, ò per qualche ſpiraglio, pciò pcurar ſi deue in ogni modo che nõ vi ritroui, ò che doni adoſſo dormendo: ſpecialmente ferẽdo, ò percotendo il capo; imperoche genera rehuma, diſſolue gli humori freddi, fà indurar il ſcreato, ò ſcarcaglio del ſangue; percioche dormẽdo la oue penetra il raggio della Luna, per fineſtra, ò ſpiraglio, fà aſſai peggio, & è aſſai più nociuo che il dormire fuori di caſa alla ſcoperta, doue la luna circondaſſe, ò verò irradiaſſe tutto il corpo; percioche il raggio intratto per il ſpiraglio, ò p feneſtra con tutto il ſuo inſluſſo, è humefattiuo, & infrigidatiuo, & non con tanto lume, come il dormire alla ſcoperta; perche il lume come vogliono i Filoſofi, è da per ſe ſteſſo calefattiuo

Luna è ſuoi raggij come noceno

Eſſer meglio domir fuori di caſa, che dẽtro à i reflessi de' raggij lunarij.

Lume per ſe ſteſſo eſſer calefattiuo.

fattiuo, auuenga Iddio che per accidente ſi poſſa rafreddarſi, mentre che ſi veſte delle virtù de freddi pianetti, & perciò in cãpagna all'apperta vi è maggior copia de lumi, qualli ſon freno della virtù refrigeratiua; p queſta cagione Ariſtotile cercaua ne' ſuoi problemi, perche le notti, che han plenilunio ſono più calde dell'altre.

Ariſtotile

ANNOTATIONI.

Tutte le coſe che ſono neceſſarie al viuer noſtro, chiamate de medici non naturali, deuono eſſer vſate con debito mezzo, modo, e miſura: altrimenti ſogliono abbreuiar la vita noſtra, cauſando diuerſe infermità, d'onde ſi come il ſonno debitamente vſato ſuol generar in noi varij, & buoni effetti, il contrario produce ſe ſarà vſato ſouerchiamente, & il ſimile le vigilie. Genera adunque in noi il ſonno moderato quiete, & tranquilità

Si ricerca la mediocrità in ogni coſa.

 del-

Del sonno è suoi effetti.

Ouidio.

dell'animo, curando insieme molti affetti di essa, la onde ben dißе Ouidio:

Somne quies rerum placidissime,
Somne Deorum,
Pax animi, quem cura fugit, tu pectora duris.
Fessa ministerijs mulces reparásque labori.

Corrobora, & restaura le forze deboli, aiuta alla digestione, e cõcotione de gl'alimenti, digerisse l'humori crudi, restaura i membri snervati, languidi, e deboli; impedisse ogni sorte di destussione, la onde i medici lo procurano nelle flussioni, & dolori grandi, augumenta l'humore radicale, & il calor naturale; perciò è chiamato da molti. Refrigerium, & solamen spirituum omniúmque corporum ęgrotorum morbidorúmque. *Del che*

Paulo Aegineta

ne fà mentione Paulo Aegineta nel lib. de remedijs cap. de somno. Nam & cibos concoquit, & dolorem mitigat, lassitudinésq; lenit, & distentorum

laxita-

laxitatem efficit: sed & animalium affectionum obliuionem inducere potest, & emotam mentis actionem corrigere, &c. *la onde non è dubio alcuno esser dato all'huomo il sonno p quiete dell'huomo, come nel Genesi al cap. 2. si legge; perciò hà dato occasione à Gētili di annumerar il sonno nel numero de Dei: Hesiodo lo chiama figlio della notte, come ancora Ouidio nella Metamorfosi, la sbādito à Cimeri, & popoli di Scithia, perche quei popoli, per la frigidità dell'aria, per esser regione freddissima glaciale, & tenebricosa, et per esser il tempo dell'Inuerno la notte congellata, per il più gl'huomini consumano il luoro tempo in dormire, come ancora sogliono far à noi, questi, che habitano la sommità dell'Alpi, quali cōsumano quasi tutto l'inuerno in dormire, e specialmente quei che habitano nella vale di Queiras in Delfinato: Quanto al dormire del giorno, si deue annotar se l'huomo è assuefatto à dormir di giorno, che*

A che fine ne habbia datto Iddio il sōno.

Genesi.

Hesiodo come chiami il sonno.

Ouidio.

Scytti, & habitatori dell'Alpi dormano asai.

Queiras vale nell'Alpi del del Delfinato.

Nell'estate si può côceder il dormir di giorno.

tali puono liberamẽte dormir di giorno, e specialmẽte nell'estate, parimente à quei, i quali non han potuto dormire di notte, per qualche vrgente occasione, & il simile à quei che lo stomaco è debole, e che la digestion è tarda, ò verò, che per longa infermità, ò essercitio, ò per altra occasione hanno i membri lassi: à questi se li può conceder il riposare assentati sù vna chadrega con il capo eleuato, per il spacio di vn hora doppo il pranso. Deuono anco auertire quei i quali son tanto humidi di natura, & specialmente in quei che han il ceruello nuuoloso, che di giorno, e notte vorriano mai far altro che dormire: che à tali se li debba prohibir il sonno tanto di giorno, come di notte, & concederli tanto spacio per il dormire, quanto basti per la digestione, & recreatione de' spiriti, & questo basti quanto al sonno.

A chi si necessario il dormir di giorno. Come debba dormire.

Humidi di ceruello.

Vigilie estimate da prencipi.

Le vigilie sempre sono state estimate da gran Prencipi, & sono da Filosofi più celebrate che'l sonno; perciò le sue lodi

con-

cõuiene solo à essi, come recita Homero nel 10. dell'Illiade. Turpe duci totã sõno cõsumare nocte; pciò Artaxerse consumaua quasi tutta la notte nel scriuer suoi Cõmentarij, come ancora Epaminonda capo de Thebani, & gran Prẽcipe, (come scriue Celio, & il Quercetano) il quale non dormiua se nõ quel tanto, che li parea sufficiente, p euitare il danno che all'habito li portauan le troppe vigilie, et era solito auertir, che si douessero gl'huomini leuar di notte; per attender alle cose, tãto publiche, come priuate. Disse ancor Diogene Laertio nella vita di Aristotile, che detto Filosofo per euitare il danno della sonnolenza solea immitar le Grue; percio soleua tener vna balla in mano, & sotto vn vaso di Rame, accioche cascando dal rumore si potesse deßedarsi. Mà che dobbiamo andar cercando ne Prencipi, ne Filosofi, mà solo considerar la felice vita del Serenissimo Carlo Emanuel XI. Duca di Sauoia, il qual non solo il giorno, ma la

Homero.

Epaminonda filosofo

Celio il Quercetano.

Diogene Laertio. nell'vita d'Aristotile.

Carlo Emanuel Duca Sauoia & solo di

 notte

notte intiere consuma il tempo, non in dormire, mà veggiando lo spende in negotij publici, & priuati: come ancora in studij tanto d'Historia, come di Filosofia morale, negotij militari, nelle guerre fatte con Geneurini, Bernesi, Francesi, Mõferrini, & vltimamẽte con Spagnuoli, & gouerno de suoi Stati, & hà il sonno limitato, che se non in vrgente necessità, mai passa le sue cinque hore del dormire, & il suo mangiare, mai ciba il corpo, che non si senta il stomaco vacuo, la onde non è marauiglia se all'improuiso rispõdi à ogni propositione fattagli; perche dalle moderate vigilie seguono queste doti. Prima aiutano la distributione de spiriti à tutte le parti del corpo, discacciano ogni stupidezza, e torpore de' sensi, & fanno che tutte le facoltà del corpo; cioè naturali, vitali, & animali più prontamente faciano le loro operationi: di più dal loro beneficio, la digestione si rende più perfetta, & le superfluità, & escrementi del corpo,

A che giouano le vigilie.

come

come honoreuoli più efficacemente vengono ſcacciate, e chi deſidera di veder più altamente le lodi delle vigilie lega Oribaſio nel lib. 6. cap. 6. de ſuoi Collettanei. All'incontro le vigilie ſuperflue tãto delle cauſe interne, come eſterne ſogliono ſubito immutar il noſtro temperamento, & prima il color del volto s'impalidiſſe, il corpo diuenta magro, li occhi nel capo diuentano concaui, con auſtero, & triſto aſpetto, la fronte ſe ben ſerena, & bella la fà diuentare rugoſa, & vecchia, guaſta tutte le facoltà naturali; & perciò da queſto vitio ſi fà mala, & peruerſa digeſtione, la onde ſi generano in copia crudi, & maligni humori: portano grandiſſima leſione à ſpiriti, tanto animali, come ancora vitali, per il concorſo de vapori, che aſcendono à quelle parti: la onde corrotta, e vitiata la tẽperatura del ceruello, de' ſenſi tãto interni, come eſterni, ſi partono dalla naturale, e inſita operatione luoro, ò verò le luoro attioni reſtano più delle vol

Lodi delle vigilie di Oribaſio.

Vigilie ſmiſurate & ſuoi danni.

te deprauate, & si minuiscono da suoi effetti, sogliono scaldar gli humori, & i spiriti, & indi infimamati sogliono generar ogni sorte di febri coleriche, ardenti, & infermità secche nel ceruello, soglion ancora generar frenesie, smania, e dellirij; deue l'huomo perciò quando sia possibile schifarsi delle superflue vigilie.

IN QVAL TEMPO L'HVOMO si debba purgarse, & tratta de gl'escretti, & retenti. Cap. IV.

L'euacuar come il ritener quel che ne conuiene esser molto nociuo.

Il purgarsi una volta l'anno.

IMpedisce la conseruatione della sanità l'euacuar, q̄l che la natura deue in se ritenere; & ritener quel che si deue purgarsi, e ne' paesi nostri non si ritroua mai corpo tanto tẽperato, che nõ habbi bisogno d'esser aiutato de' medicamenti: però li nostri corpi deono esser curati almeno vna volta l'anno, specialmente quelli, i quali son vsi à viuere delicatamente, & di

non

non fatigarſe mai : perciò l'huomo circa al mezzo della Primauera, deue purgarſi con ſiroppi, & lingiere potioni; perilche deue l'huomo in quel tempo conſigliarſi da qualche perito Medico, il quale principalmente attendi alle parti naturali, & nobili, come ancor alla cauſa materiale, ventoſità, al temperamento di tutto il corpo, & alla diſtemperanza delle parti, & ſpecialmēte à quella del ſtomaco, & fegato. Informando ſempre il Medico del ſtato del ſuo corpo, ſe è delicato, ò gagliardo di natura, & della proprietà dell'aria cōpleſſionale, doue l'huomo s'è nutrito, e ſe il corpo è facile, ò difficile à euacuarſi con le medicine deboli, e forti, & ſe frà tanto il corpo foſſe ſtitico dourà in queſto mezzo procurar d'hauer vna, ò due volte il giorno il beneficio del corpo, & ſe ciò non conſeguirà dalla natura, biſogna ſoccorerla con l'arte

È buono purgarſi nel mezo della primavera.

Si deue sēpre conſegliar co'l perito Medico.

Oſſeruationi nel purgarſi.

Nella ſtitichezza del corpo, che coſa ſi debba fare.

te, & ciò si farà con suppositori, ò clysteri lenienti, fatti con decottione cõmune: mà se vi fossero rugiti di ventre; causati da vẽtosità, bisognerà attẽder à essa, aggiõgẽdoui anisi, ò grana di finochio, fiori di camomilla, & cose simili, aggiongendoui mez'onza di benedetta semplice: ò vero vno più forte fatto con l'olio di ruda, e cose simili, ouero riceuer tre, ò cinque pilole di specie, dete alephangine, secondo il bisogno, ò da mattina, ò da sera, vna volta, ò due la settimana: perciò che sono di poca solutione, per esser debolissime, & non hanno di bisogno di guardia, & sono di molte virtù, & approuate, come dalli nostri auttori son lodate. Sono ancora buone al dolore, & grauezza del stomaco, procedendo da flegma: sono di grandissimo giouamento nel mondificar il ceruello, & il stomaco, dalli humori grossi, & putridi: ancora

Clysteri per le ventosità.

Pilole di specie sono l'alephangine di mesue.

Loda le pilole predette, & dichiara le sue virtù.

sono

sono resistenti al catarro, & conferiscono à tutti l'instromenti delli sentimenti, & confortano la virtù digestiua, la cui descrittione per la sua prolissità, & lõghezza nõ le hò messe quì: Mà si cercheranno nel libro chiamato Mesue, doue descriue la ricetta delle pillole elefangine, che queste pilole, sono attissime alle dette indispositioni, come ancora conferiscono alla calidità del fegato, apprendo, & corroborando, e leuãdo la sua oppilatione. Et se à caso l'huomo si sentisse debolezza nella digestione dello stomaco, sia portato vn cerotto soura il stomaco di simplice mastigo, qual si fà della sola sua poluere, sciolta nel stagno la quantità d'vn'onza di poluer d'esso, cõ tre goccie solamente d'oglio di detto mastigo, ponendolo soura al fuogo lento, sin à tanto che diuenti liquido, e all'hora subito inanti che s'indurri, sij sparso soura vn corame

Cerotto per il stomaco.

alla

alla forma d'vn ſcudo, & ſubito ſij collocato ſoura il ſtomaco.

Queſto cerotto coſi ſenz'altra ligatura s'accoſta al petto, in modo tale, che par che ſij incollato ſoura, & il portarlo non è faſtidioſo, ne meno altera il ſtomaco ad alcuna qualità: mà ſolamente il conforta nella ſua digeſtione: Ancora vna delle migliori cōfettioni per confortar la digeſtione, & per giouar al ſtomaco, è l'vſo dell'infraſcritta, & è di mirabil giouamento al ceruello, al ſtomaco, al fegato, alla milza, & conforta la loro digeſtiua facoltà. E à quelli che ſon diſpoſti à febri catarrali, alli dolori delle gionture, de' nerui, alli dolori del ventre, all'hemoroidi preſta mirabile aiuto: fà buono l'odorato della bocca, rende il colore, & forma chiara, rimoue la triſtezza, & propriamente quella che non ſi sà la ſua radice, mette freno alli humori melancolici, con

Confettioni vtile p il ſtomaco & vtile per conſeruar la ſanità.

forta il cuore, fà liberi i spiriti, & gli
assotiglia, allegra l'anima, induce buo
na memoria, prepara l'huomo à buo-
ni costumi, e rende i corpi più forti
per resister contro veneni; Questa
compositione l'han' vsata molto gli
Rè Antichi, e questa discrittione, e ta
le. Piglia rose rosse; di tutti tre i san-
dali, di ciascuno drame tre, e scrupul
vno, mastiche, macis, galanga, peuer
longo, doronico, noce moscata, garo-
fani, cinnamomo, assaro, zenzero, spi-
ca, zafrano, zedoaria, cubebe ana dra-
ma vna, coralli rossi, & bianchi, mar-
garite non perforate, fragmenti di za
firo hyacinto, smaragdo, sardonio, os
sa del cuore di ceruo, limatura d'auo-
rio, limatura d'oro, limatura d'argen-
to ana scropoli 2. rabbarbaro, mirra-
bolani citrini, chebuli, indi ò sian
negri, epithimo, pietra lazuli secõdo
l'arte lauata, e preparata ana dr. ss. di
zuccaro bianco lib. ij. ss. si purifica il
zucca-

zuccaro co'l succo di borragine, di buglosa, di melissa di ciascuno onze tre, & se ne fà lattuario: & se l'odor del muschio sarà grato, si giongerà di muschio grani tre, scorze di cedro, somenza di cedro, ben bianco, e rosso, legno aloè, menta secca di ciascuno dramma vna è meza. Di questa confettione se ne può pigliare tre, ò quattro volte al mese, nel spontar del Sole, & sia alla quantità d'vn cugiaro, con vn poco di vin puro, & al manco si deue star digiuno appresso tre hore doppo hauer pigliata la detta confettione, prima che si mangi.

Quantità di detto lattuario.

Ancora l'vso della theriaca nell'inuerno, & del mitridato nell'estate è molto lodato dalli nostri auttori, per la conseruatione della sanità. Ancora non si deue subito correr alla flobotomia, ne tampoco esser pronto à essa, se non la necessità vi sforci, ò la cõsuetudine lo permetti. Adunque douemo

L'vso della theriaca, & del mitridato

Vso della sagnia.

uemo con grandiſſimo ſtudio, e diligenza guardarſi di conſeruar il ſangue, qual è theſoro della natura, per che auuenga Dio, che quando il ſangue pecca, nõ ſia miglior euacuatione, che la flobotomia, niente dimeno, quando ancora in quello non è peccato, nõ ſi fà maggior errore, che flebotomarſi, ò ſalaſarſi, e ſe p ſorte occorreſſe, che l'huomo haueſſe fluſſo di ſangue al naſo, ò vero d'hemoroidi, ò vero fluſſo di ventre, non deuono eſſer riſtretti ſenza conſeglio del prudente Medico; perche il corpo da tal euacuationi non troppo gagliarde, ſi perſerua da grãdi, & varie infermità :· oltre di ciò ſofferire vna gran fame, e longha, ò vero eſſer ripieno di beuer vino, & mangiare di più, che non ſi conuiene, prepara il corpo à varij, & diuerſi morbi. Il cibo, & il beuer non deuono in modo alcuno eſſer riceuuti ſe prima nõ vie

Nel fluſſo di ſangue del naſo, & dall'hemoroidi, che coſa ſi debba fare.

Soffrir l'inedia, e biaſmato.

Crapula biaſmata.

Quando ſi debba

Mangiar, e beuere.

Quando non viene l'appetito all'hora solita, che cosa significhi

Fastidio del stomaco cagion di molti mali.

ne l'appetito del beuer, e mangiare, è se l'appetito nõ verrà all'hora solita, è segno manifesto, che il cibo preasũto, e stato più che non cõueniua nel stomaco, ò vero che gl'è qualche diffetto nella sanità; perciò si deue grãdemente attender, e con grandissima diligẽza di nõ lasciarsi incorrer nel fastidio del stomaco. Al fastidio dunque del stomaco succedono diuersi mali, & varie, e diuerse infermità, perche à nostri corpi per la continua attione del circonstante aria, con l'influsso celeste, & attion del calor innato; succede cõtinua resolutione dell'humido sostantifico, la onde le mẽbra si consumano, & richiedono il mãgiar per la restauratione della perditione, e consumatione dell'humidità; perche attrahe da gli corpi, ò sij estremità delle vene, & suga il sangue dalla vena del fegato, & il chilo, cioè il cibo digesto nel stomaco, il

quale

quale successiuamēte per le vene del mesenterio và al fegato, & per la sattione fatta da esse parti, si genera indi la fame nella bocca superior del stomaco. In ciascuno dunque sano corpo viuendo con regola ordinata, & debito regimento all'hore sue determinate, gli viene la vera, & legitima fame, inanti la quale l'huomo non deue mangiare, perche mangiãdo senza appetito, il cibo si rende abhomineuole, & genera fastidio nel stomaco, & rugiti, & si moltiplicano le ventosità, ne tanpoco può il fegato pigliar buon sangue, ne tãpoco gl'altri membri pono riceuer buon nutrimento, e operar bene in esso, se il cibo sarà mal digesto nel stomaco; imperoche nessun vitio della prima digestione, può esser corretto nella seconda digestione; perche il vitio posteriore non può corregger l'anteriore; per la qual cosa Hypocrate vuol,

Fame come si generi.

Sẽza l'appetito nõ si deue mangiare, & mangiando, che cosa causi.

L'error della prima digestione non si può emẽdar nella seconda.

Hipocrate Alcuna volta eſſer migliore il cattiuo cibo, che il buono,

che d'vn cattiuo cibo, e d'vna cattiua beuanda, pigliato con appetito ſij atto à generar più lodeuoli humori, che vn cibo migliore pigliato sẽza appetito; pche quel che ſi piglia cõ dilettatione, il ſtomaco cõ eſſo, ſe ne prẽde piacere, cõ vna naturale anſictà; p il che più toſto, & cõ più pfetto modo ſi digeriſſe: ſi deue ancora auuertire, che mãgiãdo cõ vn grãdiſſimo deſiderio, ò ſij appetito del ſtomaco, nõ ſi faccia furtiua degluttione, inãti là pfetta maſticatione; pciò non douemo mãgiar cõ grãde voracità; impe-

Hauendo buon appetito non ſi deue trãgiotir il cibo ingordamente.

roche il cibo p la maſticatione riceue alcuna particella della digeſtione, el'error d'eſſa maſticatione nõ può eſſer bẽ correta dallo ſtomaco, & indi nõ può per cõſequẽza perfettionarſi nella poſterior virtù, la onde s'offende grandamẽte gl'operationi dell'altre virtù poſteriori, & dila vita inſieme: la ragion di q̃ſto la porta Ariſto-

Cibo mal maſtigato, e ſuoi danni,

tile

tile ne' suoi ꝓblemi, doue ricerca; p-
che son di più breue vita quei ch'an-
no i dẽti rari: mà esso intese de' denti
masselari. Si deue ancora guardarsi
dalla supflua replessione del stoma-
co; perche molti sono, che cõ le loro
crapule, e gran mangiare sono ho-
micidi di lor istessi, & perciò non
dobbiamo mangiare à saturità; mà
dobbiamo cõseruar nella fi-
sempre dobbiamo cõseruar nella fi-
ne qualche reliquia della fame: &
cosi l'huomo deue starsene fin'all'al-
tra hora competente: Non è cosa
ancora, che generi più replessione al
stomaco, & induca crapula, come
l'hauer in tauola diuersità de cibi,
veramente la moltitudine, ne tira al-
la crapula, per l'auuenimento de no
ui, e varij sapori, & per la prepara-
tione de noue viuande, & varie; Im-
peroche stando la sacietà del primo,
e sofficiente cibo, si rinoua più fre-
sco l'appetito; perilche molto ne pi-

Arist. ne i p. lemi p che cã, chi hà i dẽti rari sijn più breue vita

Crapula quanto dãno apporti

Varietà de cibi à vn'istessa tauola, et suoi danni

Diuersità de sapori genera crapula.

glia più il stomaco, che non fà bisogno; perilche non lo può digerire, & tanto più è cattiua la replessione del stomaco: quanto più è stata moltiplicata l'assontione di varie viuande; perche gran nocumento s'apporta per la permistion del cibo di difficile digestione, con il cibo di facile concottione, come più ampiamente si vedrà nel cap. del mangiar, & bere.

Repletione di varietà di viuande nociua.

Noi malamente vsiamo in questa vltima Epicurea, & detterior età nostra, certi sapori non perche siano stati ritrouati diuersi alettamēti d'essi, per più mangiare; mà solo per mangiar cō più intento, & appetito grande. Se vi occorresse qualche superflua replessione del beuer, & del mangiar, si deue dormire più longamēte, & è cosa assai migliore di fare astinenza del seguente pasto; acciochè la precedente crapula sij compēsata con la seguente sobrietà, & occorren-

Epicurea età.

Osseruationi per chi è ripieno.

correndo di digiunare nõ sij mai differto il disnare doppo il mezzo giorno; perche sofferendo longa fame, si riempie il stomaco di molti mali, & superflui humori; perche succhiãdo le membra il nutrimento per cagion dell'intensa, & grande fame, e non venendo cibo estrinseco; la natura si sforza con ogni studio di rimouer quella trisia sensatione, per soccorrer adunque manda gli mali humori al stomaco, con i quali esso si da appiacere, & indi cessa la fame fin'all'hora dell'altro cibo, se pur non s'interrompe, per la qual cosa sogliono dir i digunanti non esserli difficile, ne tanpoco il rincrescerli il digiuno, se non in quell'hora, che sogliono mangiare, & che passata l'hora del disnare non han più fame, & patiscono indi il digiuno senza molestia alcuna; imperoche volendo la natura soccorrer alla trista sensatione,

Digiunando non si deue differir il disnare.

Perche passata l'hora del disnare, si perde l'appetito.

ne, qual chiamiamo fame, e non venendo di fuori cibo, tramanda à esso gl'humori de quali il stomaco se ne compiace, à modo del cibo, & cessa la fame. Ancora è più d'assai sana l'astinenza della cena, che del disnare, per esser più ampla la digestion di notte: non ostante che alcuni dicano, che l'astinenza della cena è assai peggiore; imperoche il sonno sopraviene alla vacuità del stomaco, per la qual causa si prohibisce, come cosa nociua: mà assai più noce sopportar la fame nell'hora del disnare, che il dormire sopra tal vacuità: sì per che il cibo non è ancora al tutto digesto nel giorno, come ancora si suol far alla sera vna collatione pontificale per refrigerio. Ancora in alcuni grassi, flegmatici, & humidi, come ancora à corpi carnosi, e commã dato per la conseruatione della sanità vna lingiera cena, ò vero astinenza,

La cena parca è miglior; che il disnar.

Cena parca a chi giovani.

za,

za, per la quale per esperienza si ritroua, che assai giouà l'astinenza della sera.

ANNOTATIONI.

Non è dubio alcuno, che il ritener quel che di superfluo, e purgar quel che non si deue, non porti grandissimo nocumento à corpi humani, & specialmente quando l'huomo à suoi tempi non fà la debita espulsione delle fecie ritenute nel corpo; perche sogliono generar in noi varie infermità, la onde Auenzoar Arabo Medico dottissimo, lodato dal gran Auerroè scrisse nel suo Theisir, che la maggior parte della sanità consistea nella lubricità del ventre; perche ritenendosi le fecie, si ritengono ancora diuersi humori corretti, & facendosi ostruttion ne gl'intestini, di nouo sono assorbiti dalle vene del messenterio, & indi rapiti dalle vene a andaro varij, & diuersi vapori hor al cuore, stoma-

Purgar quelchenō si deue, & ritener l'escremēti, quanto dāno apporti.

Auēzoar, & Auerroe.

La maggior parte della sanità consiste nella lubricità del ventre.

stomaco, & altre parti. Sogliono ancora causar diversi altri accidenti; come nausea, fastidio, indigestione, obstruttione, melãcolia, dolori, & altri accidẽti; però ciò deve l'huomo per mantenersi sano andar almeno vna volta il giorno del corpo, & ciò non osservando, la natura si debe, (come disse l'Auttore,) hor con suppositorij, hor con clysteri, ò vero con le pillole da lui leuate, ò vero ne' corpi estenuati, & ... di calda natura, con cassia ò manna, passulla di Corintho, sebesten cotti, prune dolci, ò vero con le loro compositioni, che sono diacassia lenitiua, & diacassia con manna. Gioua ancora l'elletuario lenitiuo, ò vero l'elletuario scritto dal Durando nel suo Thesoro di sanità, ò vero ne' corpi cacogimi, ò sia mal habituati, gioua l'vso delle prune solutiue con senia, ò vero le cassule condite: ne' corpi pituitosi le pillole mastichine, & grani di cartamo scorticati, & mangiati con fichi di Genoua. Gioua ancora l'vn-

Andar vna volta il giorno alla sella, tien il corpo sano.

Rimedij per tener il corpo lubrico.

Rimedij per l'estenuati.

Per li pituitosi.

l'vntar il ventre à figliuoli con buttiro, aloe, & fielle di vitello, & questi sono i remedij per tener il ventre lubrico più celebrati.

Per gli figliuoli.

Del purgarsi, mai il Medico deue purgare vn corpo, che sij sano, & se fosse necessitato à ciò fare, procederà con destri mezzi, & debita cautela; perche vi sono molti che parea, che staßero bene, & indi dalle purgationi sono seguite infermità mortali, ò vero, che nelle purghe son morti; & ciò proviene da gl'humori, i quali stauano ascôsi nelle viscere del corpo, & essi agitati dal purgante medicamento, sogliono partorir diuersi inconuenienti; perche è commune parer di tutti i Medici, che la natura mossa eßer assai peggiore, che quando è stabile. Deue perciò il Medico andarui ben cauto inanti, che consigliar simili purgationi: mà vi sono molti, che mai non ceßano di consegliar tali purghe non solo à infermi, & conualescenti: mà ancora à sani, &

Mai si deue purgar quãdo un è sano.

Danni, che fanno le purghe à sani.

que-

questi tali dourebbero sempre hauer inanti alli occhi quel detto d'Hipocrate nel lib. de Alimento. Natura abundè prestat, omnia omnibus: *mà in verità questi non sono veri Medici; perche il buon Medico deue esser ministro di natura, & non perturbatore, la onde meritano tal volta più presto esser domandati questi tali inimici d'essa, & dell'infermi ancora: mà q̃sti ancora cõmettono molti errori, come dice in quel commentario il Francantiano.* Medici enim isti admirandi arbitrantes, nisi quis ingressus ad ægrum, & succingens se, vel cataplasma imposuerit, vel perfuderit, aduserit, vel clysterem indiderit, vel venam inciderit, vel cucurbitulas adiunxerit, vel confricuerit, vel nutrierit, aut huiusmodi aliud factitauerit, nihil ab ipso gestum esse artificiosum, quoties ad ægrum accedit, toties peccat. *Così se molte volte fanno danno à gl'amalati? come non faranno à sani? se come*

Hypocrate.

Francantiano.

Hypocrate.

me disse Hip.4.aphoris. Sanis hellebo-
rus periculosus est, qa cõuulsiones fa
cit? Mà che dirò di certi diabolici, che si
chiamano falsamẽte empirici, cõ loro ve-
tro d'antimonio, fulligine d'esso, poluer
di Mercurio chiamato d'essi l'Algarot,* gli quali sẽza neßuna cõsideratione di tẽ-
peramento, qualità d'humori, natura del
morbo, accidenti, che pono impedir le pur
gationi, età, tẽpo, cõsuetudine, luogo, arte,
natura delle parti, p qual bisogna euacua
re, & à che hora, come fà il Medico ra-
tionale senz'altra indicatione tolta: mà
solo portando false historie de suoi falsi
medicamenti: (Fauoriti ancor da qual-
che bel spirito, & di auttorità appresso
Prencipi, acciò da Magistrati, & altri à
cui simil carigo appertiene, siano lasciati
in pace) ne lasciano passar all'improuiso
molti la barca di Caronte; Come ancor
fanno molte donnicciuole, barbieri, zarla
tani, & altri simili impostori, con la col
loquintida, peplio, esula, titimalli, lathy-

*O turpe-
tum mine
rale.

Historie
d'empirici
falsi.

Medicine
usate da
donicciuol-
le, & bar-
bieri.

ri, cioè seme, & foglie, ricino, scamonea mal corretta, posta nelle gelladine, et codognate, ò ne' confetti, mechioachan xalapa, grane d'ebullo, di sanbucco, succo di sua scorza, elatterio mal composto, Gratiolla, fermento putrido ben sciolto nell'acqua: Acqua d'aceto stillata al capello di piombo del Zapata, thymellea; & camelea, chiamata vidinfica da gl'antichi; perche facea le donne vedoue à chi la pigliaua senza consideratione. Con molte altre loro falsità, che danno creder à l'ignorante volgo, sogliono tali esser tal volta causa della ruina dell'infermi, causandoli ò morte, ò accidenti pericolosi, ò vero che la malattia resta incurabile, con perpetui dolori, & angoscie. A questo effetto voglio narrar due historie auuenute del 1616 in Torino: Occorre, che d'vn certo, che fingea d'esser venuto dall'Indie, portò certe grane da lui chiamate pignoli, & frutti dell'Indie grosse, come quelle del tarbyri mi-

Causa della ruina dell'infermi.

Historia d'vn, che vendeua vna grana

ri minore: mà vn poco più: le quali nel masticarle pungean, & indi lasciauano ardor nel palato, & toltone vna grana sola purgaua come fà la fuliggine d'antimonio: hor inanzi che tal medicamento fosse ben riconosciuto, molti che ne comprarono, & trà gl'altri vn barbiere, che ne pigliò vna mezza grana solamente, & hauendolo purgato souerchiamente, gli purgò in somma nel fine il sangue, & la vita insieme. Il che occorse à molti altri, non potendoli giouar, teriache, bolo armeno, terra del Medici, astringenti medicamenti, et altri soliti à darsi in simil caso: Laonde il medico scoperto se ne fuggì fuori del stato di S. A. in questo medemo anno vn Colonello Lombardo, chiamato S. Casino (qual combattendo valorosamente del 1617. in Vercelli, assediato da Don Pietro di Toledo, General per sua Maestà Cattolica, morse d'vna moschettata,) infetto di scabie, & dolori Gallici, quali si medicaua dal Signor

di lathyris portata d'India, & che ne fece morir alcuni.

Assedio di Vercelli 1617.

Historia della infessione dichiarata quiui da.

Isoar-

Isoardo Gigonio, Nizzardo Medico Eccellētiss. fù mādato ad esso vn certo falso chirurgo Vallesano, il quale gli disse, che li prometteua di guarirlo con vn solo vino, senza tante beuande, & sudorifici: quali erano ragioneuolmente descritti dal Medico: Hor vedendo, che gli prometteua con vn poco di vino, & in tre giorni di volerlo curare, lascia il buon Medico, & adherisce à questo diabolico barbiere, il quale andò alla speciaria di M. Guaschino Battuelli, & senza considerar le cose souranarrate, pigliò vna balla integra di colloquintida, & essa macerata nel vino bianco, la diede à beuer al patiente, & che ne seguì? non stete molto tempo, che subito da tutte le bande, come fà la tempesta in Mare, d'vna banda all'altra agitati gl'humori, per vomito, & per abbasso con accerbissimi rosſioni nel stomaco, ventre, delliqui d'animo, lo purgò in maniera tale, che quando andaua alla sella, vsciua il puro sangue,

gue, come fosse venuto dalla vena aperta, & li purgò più di diece liure di sangue: Mà subito fù da me soccorso con varij, & diuersi rimedij: Se ben stette poi longo tempo à restaurarsi. Infinità d'altri sono occorsi di simili casi, come ancor à Torino d'vn maestro da legna del Mondouì, scacciato da quel collegio, che vsaua le pillole del Zapata con aloè, scamonea, & colloquintida senza nessuna consideratione à tutti mali, da qual si voglia causa, & in ogni tempo, & diceua che bisognaua currar tutti i mali con simili rimedi; perche per heredità tutti gl'huomini ò poco, ò molto erano inquinati dal mal Francese. Daua ancor costui la poluer di Mercurio, & altri simili, & chiamaua 25. 30. & à altri sino à 100. scudi p vna cura, dandoli esso il valor di tre, ò quattro fiorini di Piemonte, & di questi tutti ve n'erano molti sino al tempo di Plinio. Viddi vn'altro garzone di bottega, che in vece d'vna dra-

Sangue piu ro, che vscina da basso per la Colloquintida.

Vn maestro da legna.

Nel tempo di Plinio v'erano simili impostori.

ma di Trochisi di spaclio di Mesue, diede inauertentemente per hauer fallato la scatola, vna drama di quei d'Alandbal; & venisero li accidenti sopra citati: Questo hò volsuto accennare, acciò l'huomo quando si vorrà purgare, che non lo faccia se nõ in necessità & con medicamenti approuati, e benigni, & co'l conseglio di Medico esperto, & che fuggi in ogni modo questi inimici di Dio, & del Mondo, & che non faccino così poco conto della loro vita, co'l darla in preda à questi mal spensierati, i quali ingannano il mondo, dando vna cosa, per vn'altra, chiamando suoi medicamenti, con diabolici, & strauaganti nomi, & vi andaria tutta la dottrina dell'Abbate Trittemio à interpretarli. Con risigo di leuarti la sanità, lasciandoti in continui tormenti, & che è peggio? causano morte inopinata: La onde il fin di costoro non è di sanare, mà di spogliar le borse, & di lasciar pianti, e tormenti nelle

Auuertimento à chi si vuol purgarsi.

Il fin de mali Medici non è di curare mà di guadagnare.

nelle cose, che vanno in dispersione.

Il purgarsi poi per elettione, come si dice in alcuni è buono vna volta l'anno, & in altri due, come gl'humori suttili, & serosi, come è la collera, che alcune volte causa terzane nell'estate, è ben purgarsi nella primauera, & vna volta solamente. Quando si vogliono purgare gl'humori crassi, & flegmatici, è buono talvolta purgarsi due volte l'anno, cioè la primauera, & nell'Autunno, & questo è buono à chi patisce malattie longhe difficili à curare, come sono gotte, catarri, mal Francese, dolori renali, & affetto hipocōdriaco: i quali sempre sono in fastidio, & in opprobrio à Medici; per esser difficili a erradicarsi.

Le purghe che si fanno per elettione, come si debba fare.

Hor habbiamo detto, che i sani in modo veruno, si deuono purgarsi per esser contra la ragione, & contro la dottrina di Hipocrate, è ben vero se tal volta, si sentisse alterato l'huomo per qualche causa estrena, all'hora potrà vsare qualche

La purgation à sani, che danno apporti

alterante solamente, e non purgante; perche Galleno dice nel lib. Quos purgare deceat, &c. Che i sani nõ si pono purgar, se non con difficoltà; perche non ritrouãdo il purgante in che possi aggire, & operare, ò vero non trouando ben disposta la materia tira, se, (& indi agisse in essi) gl'humori dalle vene, e da tutte l'altre parti del corpo, con gran danno d'esso, & poi causa resolution de spiriti, rendendo le forze deboli; escitando vertigini, inducendo tormento, & molestia.

Delle purgationi in genere. Sagnie.

Essendo pienezza, ò ne' vasi, ò vero secondo le forze, sarà buono nella Prima uera farsi cauar sangue dal braccio: insieme se sarà di bisogno per le veni hemorroidali à chi patisse d'hemoroidi, & che stagnano, ò dalla vena del talo alle donne, che non corrono i suoi mesi, & chi è solito à cauarsi sangue, ò vero à chi ha qualche membro mutillato; per diminuir il sourabondante sangue, deue ogni anno imminuir il sangue, come ancor per qual-

qualch'altra malattia, che potesse gli venire per causa d'essa, & secōdo, che l'huomo si và inuecchiando deue ancor andar minuendo la quantità d'esso, cioè farsene cauar manco spesso, et in minor copia: Essendo con la pienezza congionta qualche vitio d'humori, si potrà far l'vn'altro, cioè cauarsi sangue, & euacuarsi con altre medicine: Hauertendo sempre il precetto d'Arnaldo, che quando con la sola dieta si può guarir l'infermità, & che si può perseruar dal futuro ancora, non deue venir ad altri rimedij.

Quando si deue sagnar, & purgar.

Purgato il corpo vniuersalmente, se ci resteranno in tutto l'habito del corpo vitiosi humori d'euacuare, sano all'hora lodati i sudori, & le ventose. Le fontanelle poi per li mali, longhi sono celebrate, schiuandole à vecchi, & figliuolini, & à quei che sono consumati.

Sudori. ventose. Fontanelle.

Si deue ancora auuertire per qual parte l'huomo deue purgarsi; perche in alcuni gioua purgarsi per il vomito, & ciò

Qual parte sii bona da purgarsi.

nell'estate, come vuol Hipocrate ne gli Aphorismi, estate p superiora, hieme autẽ per inferiora educere oportet. L'altre purgationi sono per le vrine, come nell'ostruttioni del fegato. Altre purgationi, come dal ceruello, per il pallato, & narici: ò vero dal petto con espettoranti: si sogliono farse doppo l'altre euacuationi, ò vero mentre che si fanno l'altre, & questo è quanto hò volsuto breuemente accenar della purgatione: auuisando à non assuefarsi tropo à medicine purganti gagliardi; perche se ben per accidente sogliono prolongar la vita, con la longhezza di tempo, frustando il corpo, fanno accelerar la vechiezza; perciò ben disse Odo de Odis, che l'aloè prolonga la vita accidentale, & suole abbreuiar la naturale, e questo è quanto al purgarsi.

Le purghe prolongano la vita accidentale, & abbreuiano la naturale.

Lodeuole ancora, (si come riferisce l'Auttore,) e l'vso dell'antidotti, de quali esso propone vn'antidotto magistrale

L'vso del l'antidoti lodato.

strale, qual assai è risspondente all'elletuario di gemme di Mesue: propone oltre la theriaca, & mitridato antidoti vsati da' Rè, & Prencipi: la onde molto si deue marauigliar l'età nostra, la quale hà lasciato l'vso de gl'antidoti de gl'antiqui, mà solo attendono al purgarsi, & euacuarsi con medicamenti purganti, & mission del sangue, ne quali non si douria l'huomo assuefarsi se nō in vrgente necessità: mà l'vso de gl'antidoti, i quali non solo dalle loro manifeste; mà ancora dalle occulte qualità sogliono portar giouamento à tutte le Viscere, tāto animali, come vitali, & naturali, & per consequenza à tutte le parti, tāto similari, come ancora instromentali, la onde per essi si mantengono gl'humori in loro debita temperanza; perciò l'harmonia di tutto il corpo debitamente, & con debita proportione si conserua, come ancora gli spiriti sono più purificati, la onde le facoltà, & funtioni, si rendono più pronte, & più perfette,

pur che le parti organiche siano nel suo debito essere; perciò non è marauiglia se molti purgano gl'humori, & lasciano il morbo: non attendendo solo, che ha euacuare, & purgare, & lasciano da parte l'altre cause, che di nouo sogliono repullular altri morbi; perciò meritamente gl'antichi han celebrato tanti antidoti, & la maggior parte da noi negletti, del che à pena se ne hà memoria di loro, la onde non è di marauiglia se alcuna volta molti empirici, con l'herbe solamente, & altri semplici medicamenti, facciano stupir la plebe, con gran vituperio de Medici; la onde essorto ogni Medico à essercitarsi nella cognitione de semplici, & comp. medicamenti, come ancora nell'arte spagirica, & non rimetter il tutto à molti ignoranti speciali, i quali à pena san discerner la latuga, dalla bietola, & alcuna volta à pena san legger, & scriuere, et si mettono à vn'opera tãto ardua, & difficile; La onde in ciò meritan grãdemẽte d'es ser

L'Antidotinon sono tanto stimati come faceã l'antichi.

Empirici alcune volte cõ l'herbe sole fanno marauiglie.

Essortation à Medici.

ser lodati quei Medici, i quali non solo cōtēti de theoremi vniuersali, & particolari di medicina: mà che diligētemēte sogliono essercitarsi nelle cose soura naturali, & nelle p̄parationi chimiche: come ancora di quelli che si sogliono essercitare nelle operationi anotomiche; pilche questi tali, come timorati del Signore Iddio, & della dottrina d'Hipoc. benemeriti sano conseruar l'huomo in sanità; e scacciar i mali secondo gl'occorrenti.

Lode de Medici.

Loda ancora l'Auttore di procurar la debita digestione de cibi; perilche occorrendo che ciò non si faccia, loda pigliar il conseglio del Medico; perche l'indigestione genera imperfetto chilo, la onde nō si può far buona la sanguificatione; perciò occorrendo deue il Medico considerar se sarà da crudità, ò da calidità; perche questa si conosce dalle fumosità, & questa sola causa l'ephemera da crudità, & eruttationi estuāti, et nidorose, & si suol curar come vol Gal. nel lib. de locis affe

Si deue procurar la debita digestion de cibi.

Crudità.

Crudità nidorosa, & accida.

ctis

ctis, cō la Hiera semplice: l'altra dall'erutuationi accide si conosce, e si cura co'l diatrion pipereon: Di più conoscendo il Medico altre cause, come è la semplice intemperie, ò vero composita, potrà soccorrer l'huomo con varij modi, & diuersi rimedij, tanto locali, come presi per bocca.

REGOLE DI MANGIARE, & bere. Cp. V.

Mangiar, & bere deuono esser moderati.

RESta di mettere le regole del mangiare, e beuere, quali deuono esser misurati secondo l'vso; & tolleranza della virtù. Noi adonche non viuiamo, acciò che mangiamo, mà mangiamo à fin che viuiamo. La onde dicono gl'antichi Auttori, & l'esperienza lo dimostra, che sia molto nociuo il mangiare, e bere, che inciti nausea, ò vero angoscia, & che apporti grauezza al stomacho,

Superfluo mangiar, e bere, che danni apporti.

&

& alli hipocōdrij, & che genera inflationi in quelle parti. Sono gli hypocondrij due parti del ventre, cioè destro, & sinistro; l'vno sotto al fegato, e l'altro sotto la milza. Ancora è più dannoso il superfluo beuer, che il superfluo cibo; perche distempera le parti naturali, & fà souranatar il cibo nel stomacho. In vn corpo sano, e miglior quel nutrimento, che è più soaue al gusto, e la natura facilmente abbraccia; perche per certa dispositione naturale, meglio s'abbraccia dal stomaco, & meglio si digerisse; Mà se il corpo è infermo, & distemperato, non deue vbedir all'appetito; perche la naturale dispositione del corpo appetisse cose à lei simili, & l'appetito fuori del naturale appetisse le contrarie. Bisogna dunque auuertir, che se per la lassitudine del stomaco occorresse, che il cibo più

Hypocondrij.

Danni del beuer troppo.

Cibi di miglior nutrimento.

Appetito naturale.

Lubricità del stomaco.

pre-

presto descendesse, che non fosse di bisogno, in tal caso si deuono pigliare nel principio della mensa cose astringenti, confortatiue del stomaco; perche aiutano la perfettione del la digestione del cibo, per esser, che le cose stitiche, & astringenti tolte auanti al pasto, rendono il corpo stitico, & ritengono il cibo nel stomaco, sin tanto che sia digesto, & tolte doppo il pasto per la loro compressione, rendono il corpo lubrico, & flussibile, si può nõdimeno alcuna volta prender nel fine del pasto: (mà in poca quãtità) qualche cibo astringente, per sigillo del stomaco: come sono li codogni, & peri cotti, coriandri, ò vero vn poco di formaggio; perche dalla loro sigillatione cõfortata la bocca del stomaco, & il calor naturale, intento alla digestione non lascia ascender tanti vapori al capo.

Astringenti, quando sono conuenienti.

Li

Li frutti humidi, & lubricanti, come sono le vghe, fichi freschi, meloni, & simili, deuono esser permessi auanti ogn'altro cibo, & doppo quelli si deue tardar à pigliar altri cibi, mà si deue lasciar sin tanto, che discendono al fondo del stomaco, & all'hora è bene mangiare; accioche discorrino. Nell'estate si deue con ogni studio procurare di mangiar alla più fresca hora, e in luoghi più freschi. Nel tempo dell'inuerno è bene il scaldarsi l'estremità delle membra al foco dopò il pasto; perche l'estremità delle membra rimangono in quel tempo impotente di calore, il quale all'hora si ritira alle parti interne. Li cibi nell'inuerno si deuono mangiar attualmēte caldi, & nell'estate attualmente freddi, ò temperati. Si deue anco notare, che nell'inuerno, & tempi freddi per la retrattion del calore naturale alle parti

Frutti, quando si deuono vsare.

Nell'estate, quando si debba mangiare.

Nell'inuerno, che cosa si debba osseruare.

Digestion più perfetta nell'inuerno.

ti interne, la digestione si fà più perfetta, che nell'estate; perche all'hora per la calidità dell'aria il calor naturale, si disparge alle parti estrinseche, & si risolue, e debilita, perche la virtù vnita è più forte, che la dispersa. A questo effetto li corpi nell'inuerno, che viuono delicatamente, e non sono assuefatti à grandi essercitij, deuono vsar cibi di buon nutrimento, & di facile digestione, & mágiar alquãto più che nell'estate, per esser nell'inuerno, il calor naturale più vnito, & più forte à far la digestione, che nell'estate. Il bere non si deue vsare, saluo precedente vna vera, e natural sette, la quale ò vero procede da sugamento, & sicità de membri, che hãno bisogno d'humettatione, ò vero procede doppo hauer mangiato cibi corpulenti, la onde l'humido rorido, si consuma nella bocca del stomaco, alla consumatione

Beuere, quando bisogna.

matione del quale seguita vna vera, è natural sette, alla quale deue seguir il bere, per conseruatione della sanità. Alcuna volta occorre altra sette accidentale, & non vera sette, chiamata da Medici sette mendosa, la qual se ben habbi molte cause, nondimeno per la maggior parte, suole venir doppo la crapula, & propriamente doppo la cena, quando il stomaco hà preso più cibo, che non può digerire; perche sendo all'hora il stomaco pieno di cibi, e di più cibi che possi abbracciare, manda vapori assai alla bocca del stomaco, & al palato, e causa gran sette, e questa mendosa sette, se non sarà troppo eccessiua, nõ chiede il bere, & è meglio patirla, che bere, la qual s'estingue con il dormire; perche il sonno aiuta la digestione, & quelli cibi indigesti, che bolliuano nel stomaco, si digeriscono, e cosi cessa l'eleuation de fumi

Sette naturale, & mendosa.

Dormir, quãdo mitiga la sete.

alla

alla bocca del stomaco, che causauano la sette mendosa, e non cessa tal sette per il bere, anzi s'accresse; perche essendo ancora nel stomaco il cibo indigesto, risurgono vapori, quali inducono maggior sette, perciò tal sette deue esser tollerata; sendo che il bere all'hora impedisce la digestione del cibo, e la ritarda come s'vn metesse dell'acqua fredda in vn'olla, ò lauezo, che boglia; Ancora non v'è cosa più pessima, e più detestabile, che mãdare l'indigesto, sopra l'indigesto, come di sopra detto habbiamo. Nondimeno se la mendosa sette si affliggerà di notte, ò verò doppo cena, e che sia molto tediosa, all'hora è più sano il bere: in questo caso Galeno commanda, che si debba bere, & così biasma quelli che hanno sprezzata l'auttorita d'Hipocrate, doue pare che lodi, il sonno doppo la sete mendosa, & esibisce l'acqua

Quando bisogna tollerar la sette.

Crudo sopra il crudo è cosa pessima.

Quando si deue bere & dopò il cibo.

Galeno.

fred-

fredda. Similmente per estintione di detta sete imitando Auuicena, si deue l acqua non trãgiotita, mà succhiata d'vn vaso, c'habbia l'orificio stretto, acciò con poca acqua si smorsi l'intensa sete.

Auuicena

I condimenti, e sapori, e preparatione de' cibi non gli metterò quì, ne gli darò alcuna regola, perche hãno in loro tal virtù, qual hanno in se le specie, & sugi acetosi, & altre cose, con le quali occorre prepararli, & accõmodarli, & accioche d'essi se ne habbia miglior dottrina, de quelli specialmente, ch'vsiamo nelle viuande, beuande, sapori, e specie descriuerò per ordine d'alfabetto più breue, che io potrò la particolar natura di ciascuna cosa secondo la ragione, & esperienza de gl'antichi scrittori; non hauemo ancora intentione al presente di narrar tutte le virtù di queste cose, quali pertengono

Condimenti acquistano le qualità di q̃lle cose con le quali si condiscono

gono alla parte curatiua dell'infermità ; mà solamente di quelle cose, che vẽgono alla mensa per mangiar, e bere, accioche prestino aiuto alla cõseruatione della sanità, & che per la virtù d'essi, si possa resistere alli nocumenti de' veneni.

ANNOTATIONI.

L'Huomo che vuol viuer sano, deue regolarsi secondo le soprascritte regole date dal Benzo; percioche à conserua si regolatamẽte, deue il cibo eßer ancora bẽ regolato secõdo la q̃ntità, qualità, ordine, & modo. La quantità del cibo deue esser, equale alla sostanza, che di continuo si risolue, come afferma Galeno *nel libro* xvj. de vsu partium, *così dicendo:* Quòd ea vacuentur, alimentum sit æquale, & necesse copiæ substantiæ effluentis; *Perciò si come la troppa quantità è nociua, cosi ancora la troppa inedia,*

ordine del cibarsi.

Galeno.

Quantità superflua nuoce.

inedia, ò sia dieta: vno per esser di troppo peso alla natura, l'altro per render il corpo debole, & vacuo per mancamento di nutrimento, come afferma Galeno nel lib. de ven.sec. aduersus Erisistratum. Cibo cuiusque in mensura erratum grauissima incõmoda inducit, vt in hominibus extenuatis, & imbecillibus constat; *Et poi portando la ragione dice,* In quibus scilicet, quod minus, quàm par sit, nutriat, virtutẽ tabidam reddet, si vero modum exuperet naturæ potiùs oneri, quàm nutrimento fuerit, illamque penitus, & extinguet, & suffocabit; *Et nel libro* de causis morborum, *non solo nella debita quantità, vuole che siano proportionati: mà ancora secondo le loro qualità, & specialmente parlando della causa de mali causati da frigidità così scriue:* Frigiditatis etiam plurimæ existunt causæ, veluti frigidorum propinquitas, alimentorum qualitas, atq; quã-

Galeno.

Regolar si deue ancor nella qualità de cibi.

Galeno.

titas, *& poco abbasso dice*. In vniuersum autem omnes optimi cibi, qui animali plurimum nutrimenti adferunt; si supra modum summantur, frigidos morbos generant, sicuti & cætera, quæ natura refrigerãtia cùm sint, similiter ingeruntur: *Mà se si cercasse, se sij peggio errar nel troppo cibo, ò nel manco? rispondo che l'esquisitezza del cibo, tanto à corpi sani, come anco à infermi esser pericolosa, come ben scriue Hipoc. nel primo delli Aforismi.* In tenui victu ægri delinquunt, quo fit, vt magis lædantur; Quicumque enim error cõmittitur magnus, maior in hoc fit, quàm in paulò pleniori victu, propterea etiam sanis periculosus existit exquisitus admodũ, & constitutus victus, quoniam errores grauiùs ferunt. *Quanto all'ordine, deuono antiporsi i cibi che sono fluidi, & che facilmente paßano, à quelli che passano tardi, come ne accenna Gal. nel lib.*

Esquisitezza nel cibarsi esser pericolosa.

Hipocrate

Ordine nel cibarsi.

Galeno.

lib. de alimentis, *coſi dicẽdo.* Vt poſteriores ij cibi ſumendi ſunt, qui tardè permeant, ſic omnium primi, qui celeriter, quidem permeant, corrumpuntur tamen, ſi diutiùs in ventriculo commorentur. *Et coſi ancora del modo d'vſargli ſcriue nel libro* de ſanitate tuenda, *doue tratta delle cauſe della ſupreſſion del ventre.* Et cibi quidem potionisque vitio, aut propter qualitatem eorum, aut quãtitatem, aut propter ordinem, vtendique modum, & propter qualitatem, quidem ſi acerba, auſtera, aut ſiccę naturæ fuerint, propter quantitatem, ſi iuſto plura, aut pauciora ſint aſſumpta (*dell'ordine*) ordinis culpa, ſi quæ ſicca, aſtringentiáve ſunt primo, quæ humida, pinguia, dulcia ſecundo exhibentur loco, & (*del modo*) modi vſus ratione, ſi cùm bis fuit edendũ, totum ſemel, ſumpſerit. *Doppo le predette regole è di neceſſità ſaper regolar il*

Modo di vſar i cibi Galeno.

Oßeruationi generali.

cibo, & bere secondo l'età, temperamento, stagione, loco, ò sij regione, la consuetudine, & conditione di vita, come afferma l'istesso nel libro de alimentis. Animalibus autem naturalem temperiem, atque inculpatam seruantibus similia suis naturis cibaria conueniunt, ijs verò, quæ prauam temperiem, aut ab initio sunt sortita, aut post acquisiuerunt, non similium sibi ipsis esus, sed contrariorum est vtilis.

Galeno.

Itaque singulæ naturæ suum proprium medium habebunt, idque secundum ætatem, vitę conditionem, institutionum, & regionum in quibus tandiù habitabunt differentias.

Regole circa il beuer.

Così il beuer deue esser proportionato secondo le soprascritte regole, & quanto al beuer doppo il pasto, se la sete sarà causata dalla ebullitione del cibo nel stomaco, & che non sij ancor digesto, e meglio il dormirgli sopra che il beuere; perche innatano gli cibi nel stomaco, & non

Beuer dopò il pasto.

si

si vniscono, onde difficilmente si padiscono: mà se la sete fosse tãto eccessiua, che non si potesse tollerare, e meglio beuer vn poco; perche si leua la molestia, & si leua la sete: mà se doppò la digestione perseuera la sete, all'hora si deue bere più largamente, come accenna Galeno nel vij. del Method. Iam vero bibendum illicò post cœnam est, antequã cibus fuerit cõcoctus, si quidem innatant cibi, si bibant ita vt eos ventriculi corpus propter humorem interpositum non contingat, cæterùm si magna siti torqueatur tãtillum est propinandum, quod & molestiã tollat, & sitim leuet, vbi verò nutrimẽtum concoxerint, abundè bibere sunt sinendi; *Et il Dottissimo Heurnio nel commento del citato Aphorismo.* Madoris inopia post somnum, si perseuerat sitis plena potet manu. *Galeno ancora vuole, se la sete sarà causata dal beuer vino potente, puro, ò vero*

Sete eccessiua.

Heurnio.

per non hauer, beuuto la debita quantità proportionata al cibo, che si debba conceder il beuer doppò il pasto. Valdè sitientibus à meraco vino, vel ab inopia potus, concedendus est potus. Quanto al beuer freddo, non lo biasma Galeno nel libro de attenuãte victus ratione.

Beuer fredo.
Galeno.

Nell'estate, & à corpi languenti, quãdo è di necessità soccorrergli per la siccità, & calore, come ancora de' cibi, la doue loda i pomi, prune, cerase, mori, cocumeri, peponi, meloni, armegnanchi, persichi, & tutti i refrigeranti: loda ancora la spuma del late, & i cibi fati co'l late, gli fichi freschi, & le zuche, ancora la malua, la latuga, la ptisana d'orzo ben refrigerata, loda poi il vino ben adacquato con acqua fredda, & quanto al vino rinfrescato col giaccio, ò con la neue così dice. Sunt qui niue refrigerentur, sed hæc illis præcepta traduntur, qui assiduis occupationibus impediuntur, qui verò huiusmodi sunt soliti negocijs, si exer-

Frutti freschi lodati nell'estate.
Galeno.

Vin adacquato.
Galeno.

exercitatione vti solent, quàm rarissimè frigido potu indigent, qui minimè exercentur summa æstate, cùm vehementi calore vrgentur, aquam fontanam bibant, ab vsuque niuis abstineant, Hæc si quidem quamuis protinus nullam corporibus iuuenũ læsionem sensibilem inferat, sensim tamen, occulteque crescente vitio, cùm iam ætas progressu tẽporis inclinauit, articulos viscera, neruosq; his morbis vexat, qui vel difficulter admodum, vel omnino tolli nõ possunt, nimirum semper imbecilliori particula facilè quamcunque excipiente læsionem, &c. *Et il simile vuole Hipocrate nel V. delli aphor.* Frigida, cuiusmodi sunt nix, & glacies, pectori sunt inimica, tusses mouent sanguinis profluuia cient, catharros excitant. *Gl' Antiqui haueuano il giaccio, e neue in delicie, come anco hogidì in Italia, & nella Spagna, mà suoleno col tõ-*

Il beuer con la neue se ben non nuoce di presente, lo fà poi cõ lõghezza di tẽpo

Hipocrate

Giaccio è neue delicie de gli antiqui.

sto produr gl'inconuenienti scritti da Galeno; di più come vuol l'Hurnio, chi gli vsa troppo diuentaro gottosi, & sono di continuo afflitti dal catarro, & sono di breue vita, se ben molti Medici gli laudano nelle grandi, & acutissime febri, ne' giorni caniculari, nelle regioni meridionali, & calde, ne' giouani di caldo temperamento, che non sijno catarrosi, ostrutti, podagrosi, berniosi, & che non patischino infermità fredde nelle viscere, & che non sijno deboli di malattia, ò d'altra causa, & dicono hauer osseruato, che il bere co'l giaccio, ò neue in simil cause, non hauer offeso; nondimeno si deue vsare con gran cautella, poiche incrudisce il cibo nel stomaco, & da questo si causano diuerse infermità; Poiche l'istesso Galeno nel detto libro dice Ea autem cruditas deterior est alijs, quam vitiosi succi cibaria effecerunt. Oltre diciò il più lodato vin fresco è quello che tale viene dalla cantina, e poi quello

Danni che apporta il giaccio.

Quando sono pmessi da Medici.

Galeno.

Vin fresco, qual sia più lodato.

rin-

rinfreſcato in terra, pozzo morto, ò ſalnitro: il ſecondo è quello che ſi rinfreſca all'aria di cauerne freſche, ò vicino all'acqua de fonti, ò pozzi: il terzo è quello che ſi beue con acqua freſca, ò vero infreſcato nell'acqua di fonte, ò pozzo. Il più deteſtabile è quello rinfreſcato co'l neue, ò giaccio, & il più nociuo è quello nel quale ſe gli mette la neue, ò giacio dentro; poiche ſpeſſe volte fà dolori, e paſſioni ventrali ſpecialmẽte beuuto ſouru delli frutti.

DELLA NATVRA DE cibi in particolare per ordine d'Alfabetto:

ET PRIMO DELLE AMANDOLE. Cap. VI.

Amandole di 2. ſpecie.

LAmandole alcune ſon amare, & alcune dolci, l'amare perche ſon date per medicina, ſarãno eſcluſe da queſto noſtro trattato. L'amãdole

Amando-

le dolci, et sue virtù

dole dolci nelle sue qualità sono quasi temperate, mà declinano alquanto all'humido, manco però che le noci: sono di difficile digestione, stano longo tempo nel stomaco; perciò deuono esser ben masticate, mangiate co'l zuccaro, più facilmente si digeriscono, & descendono al fondo del stomaco: sono di bonissimo nutrimento, se ben'esse ingrassano poco: son astersiue, & aperitiue delle ostrutioni del fegato: la minestra fatta d'esse, che si domanda amandolata, gioua alle passioni del petto, come alla tosse, asma, & simili infermità pettorali. Il condimento fatto con oglio, ò latte d'esse, hà quella istessa virtù, prouocano le amandole dolci l'vrine mitigando il suo ardore, & nettano le bruttezze, & escrementi delli reni: mangiate, ò poste soura la morsicatura del cane rabioso, giouano molto.

Amandole co'l zuccaro.

Amandolata.

AN-

ANNOTATIONI.

VSano molti le amandole amare, nõ solo per vso di Medicina, mà per probibir l'ebriachezza, la onde referisce Plutarco, che Drusso figliuolo di Tiberio Cesare haueua vn Medico, il qual per esser assuefatto à mangiar copia di amandole amare superaua ogni huomo nel bere, & non gli faceua il vino danno alcuno. Mangiansi ancora adesso le amandole persighe, cioè il Nucleo, qual tiene il secondo luogo trà l'amandola, & Nucleo del persigo, & dissipan'i fiatti, probibiscono i fumi alla testa, aiutano la digestione, & sono assai commendate alla tauolla del Serenissimo Duca nostro, & la carne di detti frutti è di nessun nutrimento. L'amandole fresche sono più humefattiue dell'altre, & quelle tenerelle che si mangiano con la scorza accide, sono refrigeranti. Le amandole dolci mã-

Medico di Druso.

Amandola persige.

gia-

giate con la scorza seconda, sono più astersiue, che le pellate con l'acqua calda; mà sono più gusteuoli. Se ne fà oglio qual col buttiro, e buono per la tosse à pleuritici, et all'asma, se ne fà il pane dulciario di grãdissimo nutrimẽto, et si chiama marzapane: qual si fà di amandole pellate, parti due, & vna di zucchàro mescollati insieme, aggiontoui vn poco d'acqua rosa, se ne forma placentulle: incrustate cõ altro zuccaro sciolto co'l bianco del l'oua, & cotti al forno.

DELLE AVELLANE. Cap. VII.

Auellane con suoi giouamẽti, & nocumenti.

LE Auellane son calde, seche nel primo grado, & di maggior nutrimento, che le noci, se ben sijno più terrestri per esser di sostanza più soda, & meno vntuosa; perciò è di più tarda digestione, rende il ventre stitico, & genera ventosità; perciò si deuono netezar dalla scor-

za interiore, la niciola mangiata alquãto roſtita ſoura le braſie, con vn poco di peuere, ſouiene à quelli che patiſcono rheuma della teſta, e corizza: gioua alle ponture de' Scorpioni mangiata, & empiaſtrata ſopra la pontura, con foglie di rutha, & fichi.

Come ſi debbã mãgiare.

Gioua cõtro le morſicature de ſcorpioni.

ANNOTATIONI.

LE Auellane ſono di due ſpecie, cioè domeſtiche, e ſiluatiche da alcuni chiamate Corylus, ſogliono mangiarſi freſche, mà generano più ventoſità, & non ſono coſi eſſicanti, come le ſecche, ſe ben queſte couerte co'l zuccaro vagliono per conſumar gli catarri. La poluer della ſcorza della ſiluatica gioua miracoloſamente al mal di coſta, preſo al peſo di vna dragma, con acqua di papauer roſſo. Mangiate inanti paſto con la ruta per quel giorno l'huomo non può eſſer offeſo

Auellane di due ſorti.

Val al mal di coſta.

Gioua à veneni. feso d'alcun veneno, ne morsicato d'alcun animal velenoso, ve di Simeon Sethi: gioua ancor al mal chiamato picca.

DELL'AMIDO. Cap. VIII.

Amido, et sue virtù et nocumenti.

L'Amido è freddo, e secco nel primo grado, la mineſtra d'amido ſi fà con vna parte di eſſo, e ſei d'acqua, e ſi condiſſe ancora con il latte d'amandole, e zuccaro: leniſſe la trachea arteria, e il petto, prohibiſce il fluſſo catarrale al petto, mitiga la toſſe, non genera molto buon ſangue, cotto & meſcolato con la ſemola, e di buoniſſimo nutrimento, e genera ſangue temperato, l'vſo ſuo frequentato per la ſua viſcoſità genera opilation nel fegato, & in quelli che hanno gli reni caldi gli diſpone alla generatione della pietra, mangiare l'amido con le lenthie, conſtringe il ventre nel fluſſo colerico.

AN-

ANNOTATIONI.

L'Amido si fà di diuerse cose, mà il più frequentato è quello di formẽto, e poi quello di riso, principalmente si vsa per incrustar la tela; quel di formẽto è anco vsato da Medici in molti medicamenti, & ne fanno far ministre co'l brodo, per curar le disenterie, & di raro vien vsato da sani.

Amido di riso.

DELL'ANETO. Cap. IX.

L'Aneto è caldo nel primo grado, e maturatiuo de gl'humori humidi è freddi, mondifica il ventre da putridi humori, mitiga i suoi dolori, risolue la ventosità, induce quiete, prouoca il sogno, & rimoue il sangioto, che vien causato da replettione, & suo superfluo vso debilita la vista, nuoce al stomaco; perche ge-

Aneto, & sui nocumenti.

nera nausea, & prouoca il vomito la decottione fatta co'l suo seme.

ANNOTATIONI.

Aneto frequentato in Germania.

L'Aneto non s'vsa ne' cibi in Piemõte, & di raro in altre parti d'Italia, nella Germania è in frequentissimo vso, & in alcune parti si cõdisce co'l zuccaro, come si fà delli anisi, per dissipar le ventosità.

DELL'ANISO. Cap. X.

L'Aniso.

L'Aniso è caldo nel primo, & secco nel terzo. Il suo seme solo, ò confettato co'l zuccaro è risolutiuo della ventosità. Si deue prender doppo al cibo; perche rende la bocca con soaue odore, reprime gli vapori, apre il petto, leua l'ostruttioni (causate da viscidità d'humori) del fega-

Aniso, et sue qualità.

fegato, & della milza: prouoca l'orina, incita il coito, & è aſtringente, gioua al dolor di teſta, & aiuta à ſcacciar i vermi.

ANNOTATIONI.

Anisi vsitati.

Vsitatiſſimi ſono gl'aniſi in confetto, ò vero mangiati co'l pane, meſcolandogli nella paſta, inanti che ſi concia al forno, & ſi mettono ancora ne' biſcotelli, che ſi mangiano ordinariamente. Queſto ſeme è buono à menſtrui bianchi, & il ſuo oglio cauato per deſtillatione ancora, del quale ſe ne forman co'l zuccaro, tauollete à forma di manuſcriſti, & ſi mangiano inanti al cibo: doppò la purgatione del corpo, ſe ne fà poluer digeſtiua, qual ſi prende doppò al cibo, per aiutar la digeſtione, & ſi fà così; prendi d'Aniſi onc. iij. Coriandri preparati ſem. di finochio an. onc. ij. Cinamomo onc. j. origano, liquiricia, galanga an.

Per gli menſtrui bianchi.

Tauollete con l'oglio d'Aniſi.

Poluer digeſtiua.

onc.s. macis cubebe an.drac.ij.legno aloè drac.j. mosco,ambra an.scr.j. zuccaro al peso triplicato, d'ogni cosa se ne fà poluer,& si prende doppò al pasto vn,ò due cuchiari: se ne fà acqua stilata co'l vino: ottima à tutti i soura scritti mali, & à dolori colici,come ancor matricali.

AGRESTA. Cap. XI.

AGresta è fredda in terzo, & secca in secondo,& è astringente: Conforta il stomaco,induce l'appetito;proceduto da calore,estingue il calore del fegato, rimoue la sete, restringe il vomito,& il flusso del vẽtre, & manco astringe sel si mangia cotto. Il suo sugo inspissato al Sole alla spessezza del melle,alle predette intentioni, & è buono per i condimenti per rendergli sapociti: Se ne fà syropo buono contro gli veneni caldi, & febri pestilentiali: rimo-

ne la ſete, oſſeruandole ſoura dette conditioni.

ANNOTATIONI.

S'Vſa l'agreſto in luogo di ſugo di limoni, & citroni ſu le viuande, & ſi conſerua purificato da villani, per l'vſo di tutto l'Anno, & maſſime per il tempo di quadrageſima, corregge la malla qualità de' fongi, con eſſo ſi conſeruano ancora, come ancor molti frutti. Il condito qeta la ſete, et il vomito. Più aſtringente per vſo di medicina è quello di lambruſcha.

DELL'ACCETOSA. Cap. XII.

L'Accetoſa è di quattro ſpecie, le due maggiori, cioè il lapatio acuto piccolino, & il rumice grãde, di raro ſi vſano ne' cibi, l'altre due ſi vſano nell'inſalate, & il ſuo ſugo ſi con-

Quattro ſpecie d'acceto.

1
2
3

condisce co'l zuccaro. Di queste l'vna nasce in luoghi incoltiui steri-li, & specialmente in luoghi arenosi, & sassosi, produce le foglie simili all'vngia del detto grosso, & mentre, che essa và crescendo, & è dominata dal Sole, acquista alcune venule rosse nel suo stipite, & foglie, &

4 volgarmente è chiamata salsetta, l'altra specie nasce ne' luoghi fruttiferi, & alla sembianza del piccolino trifoglio, & è chiamata accetosella, ò vero alleluia; Alcuni dicono, che del sugo di questa se ne fà il Rob de Ribes, che in virtù è simile all'agro di cedro, che tanto è lodato nel tempo di peste: queste due specie d'accetosa sono fredde, e seche nel secondo grado, generano laudabile humore, rimouano il fastidio del stomaco, aguzano l'appetito, smorzano la sete, confortano il cuore, il sciropo fatto co'l sugo di queste hà l'istesse

Accetosella. Alleluia.

Virtù delle 2. Accetose.

virtù,

virtù, che il ſyropo di cedro, cioè del ſugo di cedro, & gioua aſſai à quelli ch'hanno il fegato molto caldo, giouano anco al fluſso colerico del ventre, alla diſenteria, & al dolor de denti, che procede da materie calde, lauandoſi la bocca con la decottion d'eſſa, la ſua decottione vale ancora à guarir la rogna, lauandoſi in eſſa, l'vſo d'eſſe nelle mineſtre con altre herbete, ò vero nell'in ſalata nel tempo dell'eſtate, ò peſtillente è buoniſſimo, & vtiliſſimo, come ancora il ſuo rob, & ſyropo.

ANNOTATIONI.

Acetoſella non s'vſano ne' cibi.

QVeſte due ſpecie d'accetoſa vltime, quali ſcriue il Benzo non s'vſano in Piemonte, ſe ben dell'vna, e dell'altra ſpecie ſe ne ritroui in copia, cioè quella roßegiante ne' campi ſterili, & è chiamata acetoſella, & è la ſeconda ſpe-

Pan di cucullo.

cie del Matthiolo. La seconda è chiamata pan di cuculo, ò trifoglio accetoso, e questa nasce copiosa nelle vali, & val mirabilmente alle febri ardenti, maligne, & pestilentiali, & è molto lodata dal Fracastorio nel tẽpo di peste col suo Diascordio; Quella che è vsata ne' cibi, cioè nell'insalate, & ne' guazeti è la prima descritta dal Matthiolo, la quale nasce copiosa ne' prati, & vien mangiata da figliuoli, mentre che è tenera, & se ne fà sugo, che aromatizato col Di margariton freddo, gioua à sopradetti mali, il suo seme si mette nelle polueri cordiali, l'acqua destillata acquieta la sete, & vale all'ardor delle febri.

Rimedio contra la peste di Fracastorio.

Accetosa vsata in Piemonte

DELLI ACRVMI. Cap. XIII.

Acrumi.

GL'Acrumi sono di molte specie, lequali dimonstrarò in vn sol capo, mà prima trãsgredirò l'ordine per li diuersi effetti d'essi, che

per

per la diuersa applicatione al corpo nostro, sogliono causar diuersi effetti: alcuni di essi mangiati nutriscono, & generano buon sangue, & inducono ne' nostri corpi buoni effetti, come l'aglio, cipolle, & simili cose, le quali à modo d'empiastro impiagano la cute, & poste sopra le piaghe inducono venenosi effetti; Alcune altre cose sono, che mangiandole, ò beuendole sono veneni, & inducono morte, come argento viuo, cerusa, piombo, & cose simili, le quali epitimate, & impiastrate di fuori non fanno nocumento alcuno, è ben vero, che il continuo vso, come hanno prouato molte Donne per parer più belle, quando s'inuecchiscono, gli cascano li denti, & per l'alteration d'esse diuentano negre. Altre cose sono, che tanto applicate di fuori, come prese per bocca inducono buoni effetti, la causa; per-

Diuersi effetti fanno gl'acrumi.

Alcune cose impiastrate giouano, che tolte per bocca auelenano.

Danni per l'imbellettarsi il volto.

La causa perche al-

rune cose tolte per bocca, & applicate di fuori facciano diuersi effetti.

perche l'aglio, & cipolle posti di fuori esulcerano, & mangiati nutriscono, è perche le cose quali oprano virtualmente nel nostro corpo, non inducono i loro effetti, se non si riducono dalla potenza all'atto dal calor naturale del nostro corpo, la onde la cipolla, e sale vlcerano la carne viua, e la corrompono, e conseruano la carne morta dalla putredine; perche non v'è più calor naturale, che riduca la loro vlceratiua potenza all'atto, come nel corpo viuente, & dal calor rimesso la virtù vlceratiua dell'aglio, & della cipolla si riduce ad atto, & perciò posti di fuori esulcerano, mà di dentro, oue il calor è più forte, e più acuto, consuma, & risolue la loro virtù vlceratiua, & l'altra sostanza che rimane, si conuerte in sangue, e nutrimento.
Il calor naturale aiuta ancora di dētro à prohibir, che non vlcerino,

auan-

auanti che tal nutrimento si risolui; perche gl'acrumi per il più si mangiano con altri cibi, & con essi mescolati, & permisti con gl'humori nel stomaco non si fermano in vn solo luogo, come fanno esteriormēte ligati, che continuamente stanno affissi in vn luogo; mà l'argento viuo, e cose simili, come la cerusa sono di contrarie dispositioni; perche sono composti di parti dense, & compatte, la onde hanno di bisogno d'vn calor intenso, accioche la sua virtù si riduchi ad atto, però di fuori applicati non vlcerano, per esser il calor della cute rimesso, & non hanno parti acute, e sottili penetratiue nelli pori della cute, come la cipolla, e l'aglio: mà se son presi per bocca dell'intenso calore son ridotte dalla potenza ad atto, la onde secondo la determinata potenza di ciascuno sogliono indurre mali, ò vero mortali effetti.

Perche la cerusa, l'argento-viuo, & cose simili amazino.

Quan-

Come si debba intendere, quando si dice, che l'aglio, cipolla sono vlceratiui.

Quando si dice, che l'aglio, cipolle, e cose simili sono vlceratiue, si deue intender epithymate, ò vero di fuori applicate sopra la cute, se ben alcune volte s'intendino di dentro riceuute. Non si deuè dunque marauigliare alcuno, se alcune cose, come aglio, cipolle, & simili cose sono cibo tolte di dentro, & fuori veneno: altre come argento viuo, cerusa, litargirio, & cose simili di dentro son veneno, & applicate di fuori, alle piaghe risanano. Hor ritornando al nostro proposito tratterò dell'aglio.

DELL'AGLIO.

Aglio sue virtù & nocumenti.

L'Aglio è caldo, e secco nel principio del quarto grado, e vlceratiuo, & adustiuo, l'vso superfluo d'esso graua la testa, & genera dolori ad essa, debilita il viso, nuoce a' corpi di temperamẽto caldo, nuoce più crudo

do, che cotto à l'esso; perche non scalda tanto, rettifica gli nocumenti delle acque guaste, scacia via le vẽtosità, e theriaca alle complessioni fredde, amazza gli vermi, risolue gli humori flegmatici, tien lubrico il ventre, schiarisse la voce, asterge l'osephago d'ogn'immõditia, gioua à dolori di petto, & alla tosse vecchia, escita il coito, mangiato in poca quãtità; perche mãgiato in troppa quãtità imminuisce il seme per la sua calidità, & siccità: gioua mirabilmente al morso de animali venenosi, & de cani rabiosi.

DELLA CIPOLLA.

Cipolla sue virtù, et nocumẽti.

LA cipolla è calda in quarto, & humida in terzo, e la rossa è più calda della bianca, e la cruda più che la cotta, genera grosso nutrimento, e poco. la cotta è manco dannosa,

sa, e aperitiua, abstersiua, infiamatiua, & induce sete: lo soperchio vso della cipolla genera dolore, & grauezza di testa, e tal volta induce sogni terribili, & nuoce all'intelletto, produce mali humori nel stomaco, produce quantità di saliua, mangiandone in poca quantità conforta il stomaco debole, induce appetito, escita la libidine, & accresce la materia per la sua humidità, vale contro alli veneni, & corruptioni, & in queste facoltà è simile all'aglio.

DEL PORRO.

Porro sue virtù, & nocumenti.

IL porro è caldo nel terzo, & secco nel secondo, il suo continuo vso genera dolor di testa, & fà far cattiui sogni, corrompe gli denti, e le gingiue, e gli prouoca dolori, nuoce alla vista, posto il suo sugo sopra il naso stringe il flusso del sangue, à far que-

questo sarà più efficace, se gli mescolarete vn poco d'oglio rosato, & poluere d'incenso, & mangiato crudo rimoue il rutto accetoso, apre l'opilation del fegato, e buonissimo mangiar il porro doppo l'hauer mãgiato herbe fredde, come latughe porsclane, e simili, asterge li pulmoni, gioua al petto, nuoce à chi hà gli reni vlcerati, ò la vesica, l'herba, & il seme escita il coito e contra gli veleni, gioua come l'aglio.

DELLE SCALOGNE.

Scalogne.

LE scalogne son specie d'acrumi, & nelle proprietà sono simili alle cipolle.

DEL RAFFANO.

Raffanno di tre specie.

IL raffanno, si troua di tre specie, vno è domestico, il quale assolutamente si chiama radice: la seconda

1 da ſpecie, e il raffanno, che hà le fo-
2 glie creſpe, come la radice, mà è più caldo, e più acuto, e ſi chiama vulgarmente ramolazo: la terza ſpecie hà le foglie grande, liſcie, quaſi ſimi-
3 li all'enula, & ne fà in quantità, & è più acuto di tutte le altre ſpecie. Li

Nauoni, & rape.

nauoni, & rape ſon quaſi di queſta ſpecie, tutti gl'auttori vogliono, che tutte le ſpecie di Raffanno ſijno di caldo temperamento, ſecondo che più ò manco participano d'acrimonia: Mà nelle qualità paſſiue, cioè nel l'humidità, & ſiccità ſon quaſi tutti

Diſcordia d'auttori intorno al la qualità del raffan no.

diſcordi; pche alcuni vogliono, che ſijno humidi, e altri ſecchi, nondimeno ſi vede, che più toſto participano d'humidità. Ogni ſorte di raffano, e di minor nutrimēto, che le raue, per la loro acrimonia maggiore, & ſoſtāza, che è di dura digeſtione: nuoceno al ſtomaco, fanno ventoſità, & rutationi.

i

Il

Il raffano mangiato auanti il cibo prohibisse, che l'altro cibo non discenda al fondo del stomaco, e per la sua ventosità lo tiene rileuato, & fà che natta soura esso. Prolonga la digestione, & genera vomito, & specialmente la decottione della scorza: mangiato appresso l'altro cibo, humetta il ventre, fà meglior digestione, fà penetrar più presto il cibo, minuisce le vētosità ascendenti, mãgiato cotto gioua alla tosse antiqua, alla profocatione, causata per hauer mangiato fonghi venenosi: ogni specie di raffano incide la flegma, laua, e deterge le reni, & vesica da grossi humori, rompe la pietra, prouoca l'vrine, le foglie d'esso aiutano la digestione, & escitano l'appetito, giouano al morso de' serpenti, & al morso della cornuta, amazza li vermi, tagliato il raffano in piccoli pezzetti, & essi posti sopra gli scorpioni

Nocumenti.

Giouamēti.

Foglie di Raffano, & sue uirtù.

gli amaza, & specialmente il siluatico, il simile fà sua decottione: hauendo il scorpione morsicato alcuno, che prima habbi mangiato del raffanno, non gli farà nocumento alcuno.

ANNOTATIONI.

Acrumi, che cosa siano.

CHiama l'Auttore acrumi tutte le cose, le quali sono acri, & che per la loro acrimonia hanno facoltà incisiua, e detersiua, & che prese per bocca non offendono, mà se ben applicate alle parti di fuori, in forma di cataplasmo, ò vero d'empiastro, & con questa occasione tratta delli medicamenti, li quali fuori applicati non nuocino, mà se ben presi per bocca, & le ragioni da esso vsurpate son tolte da Galeno nel libro terzo de' tẽperamenti. L'aglio dunque, quando è tenerello non è di tanta calidità, come quãdo è maturo, & all'hora si mangia con l'insa-

Medicamenti applicati di fuori, & tolti per bocca fanno contrarij effetti.

Galeno.

Aglio fresco.

l'insalate, per correger l'humidità, & fri gidità delle herbe: si mette ancora con l'acetosa, petrosilo, pan infuso nell'aceto per farne salsa, per mangiar con le carni, la quale escita l'appetito. E vsato l'aglio da rustici, & da loro lodato in tempo di peste, mangiato à digiuno in luogo di theriaca, & parimente l'vsano empia strato sopra le cotiselle, et vale all'infettiõ dell'aria. Nuoce grandemente alle pregnanti, & à quelle che lattano, augumẽta il coito. Il più forte è quello chiamato bertone d'vna sola scaglia. Galeno scriue, che l'aglio è buono per gli Francesi, & per quelli ch'habitano in paesi freddi; percioche rende gl'huomini forti, & robusti; perciò si dà à remiganti.

Salsa, & suoi effetti.

Aglio theriaca de villani

Nuoce à pregnanti

Le cipolle in Piemonte sono di varie specie, e le più lodate sono quelle del Canauese, & specialmente quelle che nascono à Iurea, che sono biancheggianti, & alquanto longhe; perilche si vede quanto importi la varietà de' terreni; poiche in

Cipolle d'Iurea.

Piemonte sono le rosse rotonde dolci, & le bianche sono tanto acute, che nō si mā giano se non cotte, ò poste à maccerar nell'acqua fresca: di queste se ne fà oglio per li dolori delle orecchie, causato da frigidità, & questo si fà cauando il germoglio di mezzo, mettendoui dentro del l'oglio moschelino di Nicolao, ò vero d'amandole amare, ò di castoreo, poluere di castoreo, stafisagria, zafrano di ciascuno vn poco, e poi si mettono le cipolle à cuocer nelle bragie, & si spreme il liquore, qual caldo si mette dētro l'orecchie; Vale ancora alla sordità, & al zifolar d'esse; Gioua ancora la cipolla cotta con theriaca, a le aposteme, che vengono in tempo di peste. Nelli castelli di Chieri, le cipolle trapiātate in tempo di Primauera vē- gono assai grandi; mà non si pono conseruare, come quelle d'Iurea, e Pancalieri, & non son buone se non cotte: le cipolle piccole, & tenerine nella Primauera, non sono così acri, come ancora auuiene

Oglio per li dolori d'orechia.

Alla peste.

Cipolle di Chieri.

alle

alle altre piante, che nella loro infantia sono di poco valore, & incitan l'appetito; mà generan ventosità. Si vsano ancora le cipolle cotte sotto le bragie, p gl'insalate l'inuerno con aceto, oglio, & sale, ò vero senza aceto, & ciò fanno quando vogliono vsarsi per la tosse inuecchiata, si mãgiano ancor cotte, col brodo di carne: l'acqua della cipolla con acqua vita, rompe, e scaccia le pietre dalli reni.

Cipolle tenerine.

Acqua di cipolla p la pietra.

Li porri di raro se non da vilani si mangiano crudi co'l sale, mà se ben cotti, & specialmente nel brodo grasso di vitello, boue, & di montone: in Piemonte lodano assai gli porri cotti co'l brodo d'occa grassa, & le Donne gl'vsano con la zucca per temperar l'humidità d'essa. sono ventosi, grauano il stomaco, & la testa, offendono la vista, & escitan dolori.

Le scalogne non s'vsano se non nell'insalate, & incitano grandemente il coito, sono buone alle reni, leuã le ostrut-

Scalogna, & suavirtù.

tioni, aſſottigliano, & purgano gli craſ-
ſi humori.

Raffano cõ l'oglio.

Il Raffano ſe ben l'Auttore faccia mentione di tre ſpecie, niẽte dimeno s'vſa il radichio, & il ramolacio queſti crudi, ò vero con l'oglio, qual tempera la loro acrimonia ſono lodati. Sono ancora lodati i germogli teneri delle loro frondi, & di quelle ſe ne fà mineſtra co'l brodo, qual gioua alle oppilationi del fegato, & alle reni. Sono alcuni che mangiano il ſeme rinchiuſo dentro le loro ſilique, cioè quando ſono verdi, per ſcaldar il ſtomaco, vſano i Medici il ſeme, & la ſcorza cotta per far vomitare, e guariſce le febri terzane; il ſuo ſugo dato al peſo di due onze, con onze due di maluaſia rompe le pietre, & fà vrinare, & il ſiluatico ſi vſa ſolamente per vſo di medicina, & è potentiſſimo per romper la pietra nelle reni, ò veſica. Buttandoui ſale ſoura le fettuchie del Raffano, ſubito ſi diſſolue il ſal in acqua.

Foglie, & germogli teneri.

Seme freſco cõ ſue ſilique, ò vagine.

Virtù.

Effetto del ſale.

DEL-

DELL'ACETO Cap XIV.

L'Aceto è composto di diuerse parti, cioè di parte calda, & acuta; mà in esso signoreggia la frigidità, e siccità intensa. Molti sono che dicono, che per la parte calda mista fà che sij freddo in primo grado, & secco nel terzo, altri sono che lo fanno freddo nel secődo: l'aceto con le cose fredde rafredda, & con le calde scalda, se sará però in minor quantità; & questo fà ch'essendo misto cő cose calde, per la virtù sua penetratiua, fà penetrar l'altre cose: è l'aceto nemico à nerui per tre ragioni, cioè per la sua frigidità, per la sua mordicatione, & per la sua facoltà penetratiua, la quale fà penetrar gl'altri humori nelli nerui; perciò nuoce à paralitici, spasmosi, & podagrici. L'assiduo suo vso debilita

Aceto, e sue qualità.

Nocumenti.

Assiduo.

L'uso dell'aceto esser catiuo Virtù.

bilita il vedere, rafrena la lusuria, diminuendo la sua materia, rettifica l'aria putrido, spargendolo, rimoue il nocumento dell'acque putride, & se ben l'agresto, acetosa, corniolata, sugo di citrino, e cedri habbino mag gior forza di refrigerare, che l'aceto, non sono però tanto forti nel penetrare; perche gli manca la parte acuta, è penetratiua, come dice Gale no nel libro quarto de simp. che volendo refrigerar lo stomaco, & l'ardor delli Hypocondrij è miglior il sugo dell'agresta, e simili; perche la frigidità dell'agresta non è violēta, & vlceratiua, non hà parti di calor mordace mescolate; perciò volendo refrigerar le parti più remote del stomaco, e più proprio l'aceto, per hauer virtù hà q̄sto ꝓpriata, e fà via a gl'altri medicamenti, per condurli alle parti remotte, per questa ragione l'aceto immagrisce, estenua, e dissol-

Galeno.

Immagrisce.

ue

ue i corpi, gioua l'vso d'esso à colerici, nuoce à melancolici; perche genera humori adusti, e melancolici; perciò nuoce à leprosi, & rognosi, aiuta la digestione, prouoca l'appetito, e cõtrario alla flegma, tagliandola, e corrodendola, repugna à mali humori, che non corrino al stomaco, conferisce alle scottature di fuoco, & a' dolori d'esse, gli souiene in vn subito fomentato, beuuto, è odorata, gioua à quelli che hanno beuuto l'opio, iusquiamo, ò simil cose. Lo loda Auuicena, vsato frà de' cibi alla peste: si leua il suo nocumento facendolo cuocer; perche gli diminuisce sua frigidità, e propriamente mescolato con vn poco di melle, & con vna libra di passula, se gli leuarà la maggior parte da suoi nocumenti.

Contro veneni freddi.

Auuicena.

Come si leui la sua malitia.

AN-

ANNOTATIONI.

Contrarietà dell'aceto.

Disputarono gl'Antichi Medici delle facoltà, e qualità dell'aceto, & quanto alle qualità passiue della siccità sua, tutti sono concordi, quanto poi al resto sono differenti, e ben vero che la maggior parte conclude, che sia freddo, nientedimeno si deue distinguer secondo l'età, e secondo la forza del vino, del qual egli è fatto; perche l'aceto molto vecchio è manco caldo, che il fresco, & quel del vino gagliardo, è più forte, e più caldo, che quel ch'è fatto di vino debole. L'aceto varia sue qualità secondo gli medicamenti, che si sogliono macerarui dentro; mà gl'aceti medicati, che hoggidì s'vsano sono il rosato, sambucino, cariofilato, passulato, & scyllino.

L'aceto esser caldo & freddo in varij modi.

Varia sue qualità secondo gli medicamēti, che vi si mettano dentro.

L'aceto rosato gioua à grandi dolori di testa nelli epithemi per la fronte solo, ò vero con oglio rosato, & bianchi d'oui, l'vsa-

Aceto rosato.

l'vsano ancora ne' cibi per condimento, & questo è più refrigerante, che il semplice: s'vsa simil aceto con piccoli colombi per temperar il loro calore, incita l'appetito, e conforta il stomaco: il sambucino è ancor esso molto refrigerante, e buonissimo alle scotature del fuoco, & s'vsa nelle epithemi cordiali: il cariofilato è buonissimo al cuore, & nel tempo di peste tanto odorato, come preso per bocca è vtilissimo, & si fà con gli fiori di cariofili.

Aceto sambucino.

Il scyllino hà molte virtù, & particolarmente dissipa la flegma, taglia l'humor melancolico, leua dal corpo ogn'immonditia, & non lascia generar ostruttioni nelle parti naturali, libera dall'infermità croniche, & specialmente del capo, resiste à veneni, corrobora le parti naturali, guarisce l'infermità della bocca, e gingiue, e Pitagora si conseruò sano per molti anni con' l'vso del detto aceto.

Aceto scyllino.

Pitagora.

Il passulato l'vsano quelli che patiscono infermità del thorace, e pulmone, &

Aceto passulato.

molti

molti ne fanno aceto con la sena, qual vsato nelle insalate, è buono far lubrico il corpo.

DELL'ACQVA. Cap. XV.

Acqua la più lodata.

LA miglior acqua è quella che non hà odore, ni sapore; perche queste qualità sono passioni del misto, la più lodato è quella, ch'è di più leggiero peso, e similmente quella che per sua sottilità, e rarità tosto si scalda al fuoco, e tosto si rafredda all'aria, similmente quella nella quale subito si cuoceno le cose, & subito si dissoluono, & che prontamente descende dal stomaco. La l'ingerezza dell'acqua si conosce, ò p il peso, ò per la misura, ò per gl'infusion de due pani di lino nitidi, ò di feltro, ò di cottone netto, quella il cui feltro più presto si disecca, e da poi l'esicatione resta più mondo, e più

Come si conosca la l'ingerezza dell'acqua

l'ingie-

l'ingiero, ſi giudica più l'ingiera, e migliore. Frà tutti gl'elementi l'acqua ſola entra nel condimento delle coſe, che ſi mangiano, e beueno. L'acqua acquiſta bontà, ò malitia ſecōdo la ſua origine, ò ſecōdo il luogo doue ſi ferma, ò ſcorre, ò per la ſua decottione, ò vero per la permiſtion delle coſe, che ſi meſcolano cō eſſa. La più lodata acqua è quella di fontana, che ſcaturiſce dalla terra, per eſſer più ſottile, & purgata, che quella che ſcaturiſce dall'arena lapidoſa, ſe ben queſta ſia meno atta à putrefarſi. Il ſimile dell'acqua minerale, e più lodata quella che ſcaturiſce, ò paſſa per miglior minera; pche q̄lla che paſſa p la minera d'oro, ò d'argento, è miglior di quella, che ſcaturiſce dalla minera del piombo, nitro, ſale, ò alume, ò altri ſimili, & quanto più la minera è buona, tanto più l'acqua è perfetta, & di miglior

Bontà, e malattia dell'acqua.

Acqua minerale.

glior

glior virtù. Quanto alle virtù del-
l'acque minerali; perche ſono medi
Virtù. cinali, non ne trattarò al preſente.
Acqua ſtagnante. Oltre di ciò l'acqua che ſtà ſempre
ferma, è peggior della corrente; per-
che più toſto s'altera, & ſi corrom-
pe. Così ancora l'acqua, che giace
ſopra la terra, tanto più è peggiore,
quanto più ſtà ſopra il fango puzo-
lente. Quella de' pozzi; perche ſtà
Acqua de' pozzi. ferma, e più vicina alle voragini del
la terra, & è peggiore che quella de
fonti; mà miglior che quella de pa-
ludi, e quãto più è agitata, & cauata
fuori delli pozzi, tanto più faſſi mi-
gliore. Quando ne' pozzi ſi mette
qualche pocca quantità de peſci, fan
no l'acqua migliore; perche la muo-
uono continuamente, & ſi nutriſco
no di piccoli vermicelli natti dalla
putredine; mà poſti in gran quanti-
tà corrompono l'acqua; per queſte
ragioni, l'acqua de' pozzi non è così
buo-

buona, come quella di fōtana. Il ſimi le l'acqua di ciſterne, ſe nō ſi frequē ta l'eſtratione dell'acqua, non è così buona, come quando ſe ne caua in quantità. Dell'acque correnti ſono più lodate quelle, che corrono diſco perte, che quelle che paſſano coper te, ò per canali di piombo; perche queſte preparano il corpo al fluſſo dyſenterico, & altri fluſſi di ventre. L'acque correnti ancora, che corro no ſcoperte in grande quantità, & con veloce corſo, come ſono gli fiumi grandi, ſon più lodate. Ancora è miglior quella che corre ſopra il buon fango, non puzzolente, e non paluſtrale, che quella che corre ſopra le pietre: ſe ben ch'alcuni ſijno di contrario parere, & ciò ſenza ragione; perche il buon fango di corrente fiume, purifica l'acqua, la rende humile, & la fà più ſottile, che non fanno le pietre. L'acqua de fiumi

Acqua di ciſterna.

Acqua fluuiale.

Acqua de fiumi.

mi quãto è più diſtante dal ſuo fon-
te, tanto più è lodata, e buona, e ſpe-
cialmente beuuta à ſuo tempo; per-
che tali acque ſon più purgate dal
fango per il ſuo corſo, e moto. Così
reſtano rotte dalla miſtura del fan-
go, e più ſottili. Non ſi deuono an-
cora ſubito tolte dal fiume beuere;
mà ſi deuono metter in vn vaſe gran
de, & laſciarle ripoſare; perche ſi ſe-
para il fango dall'acqua, & deſcen-
dendo al fondo del vaſe, conduce ſe-
co le parti più groſſe dell'acqua, &
quella che ſtà di ſopra, ha hypoſtaſi,
& è più propinqua all'acqua puriſſi-
ma, & hà cõformità con l'acqua cot-
ta al fuoco, che hà fatto reſidenza
delle parti groſſe, per la ſequeſtratio-
ne dell'hypoſtaſi; Perciò concludo-
no molti Medici, che non ſi doueſ-
ſe meſcolar l'acqua de' pozzi cõ l'ac-
qua corrente; perche l'acqua de'
pozzi per ſtar ferma, e chiara, e luci-
da

Acqua cotta.

Non ſi de uono meſ-

da, e non fà reſidenza, nondimeno è cruda, e groſſa, e l'acqua di fiume hà le parti cenoſe, le quali non farebbero reſidenza aſſottiliate in eſſa, e per quella permiſtione s'impediſce il deſcenſo, & non fà reſidenza alcuna: ſe ben che l'acqua di fiume ſia migliore, che quella di pozzo, nondimeno ciaſcuna da ſe ſola è migliore, che tutte inſieme meſcolate. L'acqua acquiſta ancora buontà maggiore per la decottione, & ſe ben nella decottione ſi riſoluino alcune parti ſottili dell'acqua, niẽtedimeno per l'ebullitione dell'acqua, ella ſi diſſolue, & ſi rarefà, & quel che in eſſa s'aggregò per il freddo, ſi diſſolue per virtù del caldo del fuoco, & ſi fà ſeparatione delle parti più groſſe dell'acque, dalle ſottili, ilche auanti la decottione non ſi poteua fare. Il fuoco non ſottilia l'acqua; perche la natura del caldo è di riſoluer le

colar l'acqua de' pozzi con la corrente.

L'acqua ſi rende miglior cocẽdola.

parti sottili; mà sequestra le parti più grosse dalle sottili. La onde pono più facilmente descender le parti terrestri; & à loro residenza soura natura quella, ch'è più lingiera, e pura, non osta che l'acqua sij più grossa cotta, che cruda; perche sij più oscura, & più torbida; perche molto son differenti gli corpi diafani, & opachi dalli grosi, e sottili; pche il cristallo è più lucido, e più translucente, che molte acque, nondimeno è di più grossa sostanza. L'acque delle cisterne, che si racogliono dalle pioggie, se ben che non sijno in quella buontà, di quelle de' fonti, & ch'apportino qualche nocumento al petto, & alla voce, nondimeno se sarãno in gran quãtità, & in buone cisterne raccolte sono di più pfettione è buõtà; pche sono lingiere, sottili, manço humide, & manco inflatiue, che l'altre; hanno qualche stipticità, e vir-

Acqua di cisterna.

e virtù di confortar li membri, non nuoceno al stomaco, nè al fegato, mà più presto confortano: nientedimeno si deue considerare, che per la loro sottilità, presto si putrefanno; perche son state generate nelle nebbie, per la eleuatione de vapori, perciò all'estade quando sono poche, & che sono al fōdo delle cisterne si putrefanno, & all'hora si deue guardar l'huomo di beuer simil'acqua; perche preparano febri, & putrefattioni, & febri nel corpo. L'acqua conciosiache sij semplice elemēto, & ꝓpinqua alla simplicità non si beue, perche nutrisca, sendo che l'acqua non si padisse, & per esser la digestione, passion del misto; non può perciò l'acqua esser riposta fra nutrimenti; Perche l'acqua per esser elemēto, nō si può conuertir in sangue, il quale bisogna sia composto di tutti quattro gl'elementi, mà l'vso suo è di far liqui-

Qualità dell'aqua.

Acqua non nutrisce.

Vso dell acqua.

liquido il nutrimento, aſſottigliar la ſua ſoſtanza, & fà penetrar il cibo alle parti del corpo, e con la ſua humidità, e frigidità obtunde l'acuità del calor naturale, rimoue la ſete, & impediſce l'aſcenſo de vapori al cuore. Dicono alcuni, che accidentalmẽte, l'acqua conforta la natura nelle ſue attioni; L'Acqua nuoce à paralitici, ſpaſmati, podagrici, & tutti quelli, che ſono di fredda compleſſione, nuoce all'oppillatione del fegato, il beuerne in gran quantità dopò vna gran fatica, e riſcaldamẽto, genera hidropeſia. Per la ſua miſtione col vino, ò col mielle ſpumato, ſi rimoueno quaſi tutte le malitie dell'acqua. Finalmẽte l'huomo ſi deue guardar dal beuer acqua impura, & torbida; perche oppilla il fegato, & genera preda nelle reni.

Giouamẽti.

Nocumẽti.

A N-

ANNOTATIONI.

L'Acqua è elemento neceſſario non ſolo per il bere, mà ancora per la preparatione, e condimẽto d'altri cibi, la onde ſe l'acqua è buona, l'huomo ſtarà più ſano, & il contrario l'acqua cattiua ſuole generare molte infirmità; perciò Paulo Aegineta diceua nel libro primo de re medica cap. 50. Oportet etiam aquam virtutibus, & vitijs eſſe peritam. Dell'acqua ve ne cinque differenze, cioè acqua pluuiale, acqua di pozzo, acqua di fontana, acqua fluuiale, & acqua di palude, ò di ſtagno. L'acqua pluuiale, ſe ben preſto ſi corrompi, è la più ſottile, e più lingiera di tutte l'altre, & è ancora più lodata, ſpecialmente ſe ſarà di pioggia ſoaue, e lingiera, & nõ di procelloſa tempeſta, e da commotion d'aria diſceſa. Si deuono ancora ſchiffar quella del gelo, ò neue; perche nõ è coſi lingiera, come

Vſo dell'acqua.

Paulo aegineta.

Cinque differẽtie d'acqua.

Acqua pluuiale.

Acqua di gello, ò neue.

come quella della fontana; perche per il freddo si risoluono le parti più sottili, & rimangano le parti terrestri, come lo dimonstra l'esperienza, che mettendo l'inuerno vn vaso d'acqua al freddo, che si congeli, si trouarà il vaso con manco acqua, che prima. Perciò dice Aëtio, che simil'acqua nuoce alli Icterici, & febricitanti: simili acque non detergono, non aiutano la digestione, impediscono l'espulsione d'escrementi, è vero, che se sarà purgata con l'arena, ò nelle cisterne, come si fà in Italia, e in Francia, sarà più lingiera, e più sana

Aëtio.

Nocumenti.

Quella di Fōtana, che risguarda l'oriēte, senza alcuno odore, che per meati puri si transcola, presto si scalda, e presto si rafredda, è che nō sia infetta da rattane, ò altra sporcitia, tēperata nell'humidità, tenuità & altre qualità, è più pstāte, e celebre di tutte le altre. Quelle, che sguardano l'Occidente, come vuol Oribasio sono violenti nel refrigerar, & sono difficili nel

Acqua di Fontana.

Oribasio.

nel passar alle parti. Quelle, che sguardano la mezza notte, & che stillano da pietre, & ch'hanno il Sole auerso anco difficilmente passano; tardano à scaldarsi, e rifrigerarsi, perciò sono giudicate peggiori delle altre. Quelle, che sguardano mezzo giorno sono più salse, e più calde, generano arenelle, & sono più pronte al descender abasso: le salmastre son quasi di simil natura, & nemiche à corpi humani.

Acqua de pozzi.

L'Acqua de pozzi, che hà la scaturigine viua, & che di continuo si caua, senza vitio alcuno, trà l'altre è giudicata buona.

Acquæ fluuiale.

L'Acqua fluuiale, che scorre per luoghi sani, & che hà origine da alti monti, è più lodata, che quella che hà origine da luoghi piani, e fangosi: La onde disse Oribasio. Colles, & montes ad bonas aquas excitandas potiores sunt humiliore, & planiore solo, nã & puriores, ac odoratione, dulcedinéq; suauiores

Oribasio.

uiores aquas emittunt.

Acqua di pantani.

L'Acqua de pantani, e ſtagni è biaſmata da Aëtio, eccetto quella del Nilo; per eſser ornata d'ogni virtù.

L'Acqua de fiumi, che portano ſeco arena, non è tanto lodata, come quella, che paſſa ſopra il fango, ò vero, che ne porta ſeco, eſsendo però ripurgata dalla ſua hypoſtaſi, ò vero nelle ciſterne, ò vaſi, come fanno à Roma di quelle del Teuere.

Acqua de fiumi.

Piemõte abondante d'acque.

Credo eſſer poche prouincie coſi abondanti d'acque, come il Piemonte, quali tutte deſcendono da l'alte montagne, & irrigano li prati, & ingraſſano i campi, et tutti ſono abondanti d'ottimi peſci, & alcuni ſono che portano l'arena, dalla quale ne cauano l'oro, come è l'Orcho. Il fiume principale è il Pò, ch'hà origine dal Monte Veſſulo, appreſso à Santo Giafreddo Martire, della Religion Thebea, & irriga molte terre del Marcheſato di Saluzzo, aſcondẽdoſi verſo Reuello nell'Eſta-

Origine del Pò.

l'Estate, sotto terra per qualche milgia, e comincia esser nauigabile à Pancalieri, & l'acqua del Pò è molto lodata: vi è poi la Varaita: il Pellice, Macra: Gesso, Stura di Fossano, il Tanaro, Ellero, la Doyra Turinese, la Stura Turinese, la Dora Bautia, l'Orcho, il Ceruo, Sesia, & altri molti fiumi, li quali per breuità tra lasciarò: non vi mācano anco acque thermali, come son quelle di Vinai, Valdier, che guariscono infiniti morbi, & questo basti, quanto all'acqua.

Fiumi prīcipali nel Piemōte.

Acque termali.

DELLE SPECIE. Cap. XVI.

LE specie, quali communemente vsiamo ne' cibi, e sapori sono il peuere, cinamomo, garofani, noce muscata, zenzero, & cumino. Il peuere ve n'è di tre sorti, cioè negro, longo, e bianco, & sono quasi tutte tre d'vna istessa virtù: è il peuere caldo, e secco nel fin del terzo, se ben hab-

Specie vsate.

peuere di tre sorti.

Qualità.

habbino volſuto alcuni, che foſſe caldo nel principio del quarto, conforta il ſtomaco, aiuta la digeſtione: (vſato però in debita quantità) conferiſce à nerui infrigidati, alla toſſe antiqua, al petto, al dolor di ventre, prouoca l'vrina, il ſuo vſo è più lodato l'inuerno, che nell'Eſtate, & propriamente à quelli che ſono di fredda compleſſione ¶ Il zafrano è caldo nel ſecondo, e ſecco nel primo, ſe ben alcuni voglino, che l'vna e l'altra qualità ſia nel primo. Molti vogliono, che il zafrano non generi cattiui humori, anzi che conſerui gli humori in temperāza, & che gli diffendi da corruttione. Il temperato vſo del zafrano aiūta il petto, & il pulmone, gioua alla difficoltà dell'annelito, apre le oppilationi del fegato, & ſe ben per la ſua calidità, cōforti il ſtomaco, nondimeno fà nauſea, & diſtrugge l'appetito; perche

Zafrano.

Qualità.

reſi-

resiste all'accidità, che prouoca l'appetito: alcuna volta genera dolor di testa, beuuto co'l vino genera il sonno, & ebriachezza: il zofrano hà proprietà di confortar grandemente il cuore, & inferisce special forza d'allegrezza, illumina i spiriti, dilata i membri alle cose esteriori: in tanto che alcuna volta l'vso suo abbondante ne' cibi, disparge gli spiriti con allegrezza, alle parti esteriori; perciò hanno detto alcuni, che pigliando vn'onza, ò vna drama, come vogliono alcuni di zafrano, l'huomo per allegrezza, e riso venerebbe à morire.

Cinamomo.

Il cinamomo è caldo, e secco nel terzo, rettifica ogni putrefattione, & corruttione d'humori, conforta il stomaco, apre le oppilationi del fegato, vigora la loro digestiua virtù, gioua al catarro, alla ventosità del ventre, acuisse il viso, da aiuto alla

Virtù.

tosse

tosse, & al petto, & per la sua theriacal virtù, conferisce al morso d'animali venenosi.

Garoffani. Il cariofilo è caldo, e secco nel terzo, fà buon odore, acuisse il vedere, conforta il stomaco, & il fegato, induce appetito, fà mitigar il vomito, e fà buon odor alla bocca.

Noce moscata. La noce moscata è calda, e secca nel secondo, conforta il stomaco, &

virtù. la milza, prouoca l'vrina, prohibisce il vomito, & fà buon odore.

Zenzero. Il zenzero è caldo nel terzo, & secco nel secondo, hà vna superflua

Virtù. humidità. Ilche ne da segno di putrefarsi presto. Conferisce al fegato, & à quelli che hanno il stomaco freddo, propriamente aiuta la facoltà digestiua, assiugando l'humidità indotta per l'vso de' frutti, humilia il ventre, aiuta quelli che son morsicati d'animali venenati.

Cumino. Il cumino è caldo nel terzo, & secco

secco nel secondo, dissolue le ventosità, lenisce il dolore, asterge il ventre, prouoca l'vrina, & da aiuto à chi patisce il stillicidio d'essa, l'vso superfluo del cumino, rende gialda la faccia. La onde gl'Hypocriti metono il cimino soura le braggie, & indi metono la faccia, & le mani sopra, & quel fumo gli fà impalidire, per rimostrarsi à gl'huomini digiunanti.

Hypocriti

ANNOTATIONI.

IL pepe bianco di rado si ritroua, il lōgo s'vsa tal volta nelle carni cotte in pastello, & è buonissimo à dissipar gli flati, & per aiutar la digestione, si cuoce ancora in aceto forte, & caldo tenuto in bocca, mitiga il dolor de' denti, causato da materia fredda. Il negro è più vsato de gl'altri, & si loda quel chiamato gauro, & gli Medici, acciò non scaldi il fegato

Pepe longo.

Dolor de' denti.

Pepe negro.

gato, quando vogliono aiutar la digestione lo fanno prender rotto dopò il pasto, & così la sua calidità non trapassa le vene, come vuol Gal. ne lib. de sanitate tuenda, & così ancora l'usano con molti cibi crudi, come cardi, & articiochi; perche il peuere aiuta à digerirli più prōtamente, tempera la superflua humidità de' frutti, & dell'herbe, se ne fà il diatrion pipereón di Galeno, per gli stomachi freddi, qual è eccellentissimo,

Pepe rotto, à che gioui.

Diatricn, Pipereon.

Il più lodato zafrano è quel dell'Acquila, e poi quel di Prouenza, & di non minor lode quel di Sauoia. Le donne l'usano co'l brodo di ciceri rossi, nel qual sia bollita la radice di petroselino, per muouer i menstrui.

Zafrano è sue virtù

Vogliono molti, che il volgar cinamomo non sij il legitimo, per esserne stato carestia sino al tempo di Galeno, & che il volgar cinamomo sia la cassia de' Greci. Dioscoride ne recita molte specie, le quali ne gran sacchi pieni à Vineggia,

Si dubita s'il volgar cinamomo sij il legitimo.

Cassia de' Greci.

si

si ritrouano quasi tutte, con le note da lui date. Vsano le Donne dar vna drama di canella, con onze quattro di decotto di aristolochia rotonda, per far partorire. Vsano l'acqua destillata co'l vino, & acqua rosa per consortar il stomaco, & fegato, & per dissipar gli flati. Del cinamomo se ne fà oglio, per dissipar gli flati: più volte approuato dal Sereniss. Duca di Sauoia mio Signore, la cui dosi è di tre, ò quattro goccie.

Per mouer gli menstrui.

Oglio di cinamomo.

De garofani se ne fà oglio perfettissimo, per le crudità del stomaco, dandone quattro, ò cinque goccie con brodo, ò maluasia, vale ancora per li dolori della matrice. Li garofani grossi detti Antofali, e gli fusti d'essi sono di minor virtù.

Oglio di garoffani.

Delle noci moscate se ne fà oglio, co'l quale s'onta il stomaco, & l'ombilico, per leuar le passioni fredde del stomaco, e della matrice. Vsano le Donne la noce moscata, & macis nelle paste, che si fanno della carne del porco, per correger la

Oglio di noce moscata.

Vso.

la mala qualità d'esse carni, & per dargli miglior gusto, & miglior odore. Il suo fiore si chiama Macis, & è vna speciaria che stà appresso la scorza della noce moscata: pche quattro parti hà il frutto della moscata, il primo è la coperta prima, come la prima corteccia della noce, qual quando è matura s'apre, come fà il riccio della castagna, & così si vedeno i follicoli del Macis, qual stà intorno alla scorza dura, qual è quasi simile alla seconda della noce, qual conserua la noce moscata di dentro, & questa scorza è inutile, cosi il Macis, e la seconda parte, che stà sotto la prima scorza, che intertouillia la seconda corteccia, di color rossigiante, odorato, & si vende il terzo più che la moscata, & alcune volte più, secondo, che si porta integro, ò rotto; perche non solo si minuisse il prezzo; mà ancora la buontà. Tutte queste parti, dalle muscate, che si portano condite dall'Isola Banda, si discerneno, qual si da per corroborar

Macis.

Isola Banda.

borar lo stomaco. Il Macis aiuta la digestione, & conforta il stomaco, & si mette nelle compositioni, che si fanno di carne di porco grasso, cioè ceruellata, & mortadelle, & tempera il vitio d'essa. Hoggi si porta l'oglio cauato per espressione dal Macis fresco, qual tolto col brodo al peso di mezzo scrupulo, gioua assai lo stomaco. Et il primo, che n'habbia portato in Piemonte è il Conte Antonio di Scarnafigij Imbasciator di S. A. appresso la Maestà della gran Bertagna, & è del medesimo color, & sapore ch'il Macis.

Oglio di Macis, qual si porta d'India

Del zenzero, s'vsa ancora il zenzero verde cõdito per leuar la crudità dello stomaco, & per aiutar la digestione d'esso, per dissipar li flati, & per lenir i dolori causati da essi, è di parte più terrestre, che il peuere, & hà certa humidità crassa, come il peuer longo, come dice Galeno nel suo lib. de simp. medicamẽtorũ facultatibus, per la quale non scalda così

Zenzero.

prontamente, come fà il peuer negro.

Cymino dolce.

Il cymino s'vsa in molti luoghi d'Italia, & nell'Isola di Malta ne' cibi; mà in Piemonte non s'vsa, saluo per medicina.

Oltre dette specie descritte dal Benzo, si vsa ancora la galanga, buonissima per consortar lo stomaco freddo, & per aiutar la digestione, & quelli che sono freddi ne gl'atti venerei. Similmente s'vsa il cardamomo maggiore, & il minor ancora, chiamato melegetta, quali sono potentissimi à dissipar li flati, & per consumar gl'humori flemmatici. Sono ancora molti ch'vsano le cubebe, buone à gli affetti freddi del pulmone, e del petto, giouano alla tosse, & per leuar la raucedine.

DEL BASILICO, O SII OZIMO. Cap. XVII.

Basilicò, et sue qualità.

IL Basilicò è caldo, e secco nel primo, e participa di qualche humidità

dità non lodeuole, vene ſono di molte ſpecie, & il più lodato è il gariofillato, c'hà le foglie minute, & il ſuo ſeme hà virtù cordiale, appre le oppillationi del ceruello, & delle narici, tanto mangiato, come odorato, allegra l'animo, & il ſuo odorato cõferiſce, all'hemorragia di ſangue, & tremor del cuore.

L'vſo ſuperfluo del baſilicò non è lodabile; perche genera ſangue melancolico, & ad alcuni induce grauezza di teſta. Alcuni ingiuſtamente biaſmano il baſilicò, con dire che generi gli ſcorpioni; mà come vuol Galeno, e vero che gli ſcorpioni ſi trouano appreſſo al baſilicò; mà non perche ſijno generati da eſſo; mà perche volentieri corrono al ſuo odore.

Nocumenti.

Scorpioni non ſono generati dal baſilicò.

ANNOTATIONI.

Vso del basilicò.

NOn è dubbio, che il basilicò cariofillato non sia il più lodato de gl'altri, & massime per corroborar il ceruello, se ben che il citratto sij anco molto commendato, per leuar le passioni del cuore, il basilicò è vsato molto nella medicina, & di raro ne' cibi, se ben le Donne l'vsano con le altre herbe, et molti l'vsano ne' sanguinacci del porco, con li cariofili, & origano. Quanto al grado di calidità credo errar il Benzo; poiche si vede appresso Galeno nelli suoi lib. de simp. Med. facult. esser caldo nel secondo grado.

Qualità

DELLA BORRAGINE, ET Buglosa. Cap. XVIII.

Borragine, & sue qualità.

LA borragine è calda, & humida nel primo, & è vna specie di buglosa, ralegra il cuore, mondifica il san-

ſangue, con la ſua ſoſtanza. Data à bere con vino puro cura il tremor del cuore, & conferiſce alle paſſiõi d'eſſo, cotta con acqua, e mele gioua alle vlcere della bocca, & alla toſſe, all'aſprezza del petto, genera buon ſangue, gioua alle diſpoſitioni melancoliche, l'vſo ſuo & ſpecialmẽte de' fiori è lodabile ne' cibi, & nell'inſalata.

La bugloſa è detta lingua bouina, & nella virtù è ſimile alla borragine, nondimeno Auicena crede, che non ſi troui appreſſo di noi; mà vuole, che vſiamo vn'herba ſimile à quella. *Bugloſa.*

ANNOTATIONI.

LA borragine volgare è la bugloſa domeſtica, & la ſaluatica è quella, che gli Piemonteſi chiamano bugloſa, & in altre parti d'Italia la dimandano *Borragine, & bugloſa.*

lingua bouina. In Torino s'vsa la buglossa de' fiori maggiore, specie di Cirsio non così lodato, come l'altre specie. Della buglosa se ne fà condito, conserua, acqua, & siropo per i melancolici, & per ralegrar il cuore.

Cyrsio.

DELLA BIETOLA. Cap. XIX.

Bietta è sue virtù.

LA Bietola è calda, e secca nel primo, nondimeno hà qualche parti fredde, e humide appertiue dell'oppilationi del ventre, solue alquāto, & tien lubrico specialmente māgiata co'l brodo della prima decottione; mà gettando via la prima decottione, & indi cotto cō altr'acqua astringe il ventre, è di poco nutrimēto, & non lodabile, & per certa salsedine, che hà, nuoce allo stomaco; perciò si deue mangiare con specie dolci, & con latte d'amandole.

AN.

ANNOTATIONI.

Vi sono diuerse sorti di biete, la più lodata, è la bianca, & poi la rossa, & specialmente quella che fà la radice, come le carote, & di questa cotta se ne fanno insalate, molto lodate nel tẽpo dell'inuerno, et è chiamata bietarapa, & non solo è gusteuole; mà corregge i vitij, & corrottione del sangue, & escita appetito.

Biete rapa.

DEL BVTIRO. Cap. XX.

IL butiro è caldo, e humido nel primo, e molto impinguatiuo per esser di gran nutrimento. Il superfluo suo vso debilita lo stomaco, & dispone il corpo à infermità flegmatiche, mangiato co'l zuccaro, & amandole matura il catarro, conferisce alla tosse causata da humor fred-

Butiro, e sue qualità.

do, vngendosi il petto co'l butiro solo: conferisce al morso d'animali venenosi, & beuendolo per bocca è triaca à quelli che hanno beuuto il veneno.

ANNOTATIONI.

Butiro contro veneni.

IL butiro è lodato contro i veneni corrosiui, come Arsenico, Reagale, Solimato, & altri simili. Co'l butiro si corregono le siccità de molti medicamenti, & à quest'effetto si mette nella confettione anacardina, per resister alla mala qualità de molti ingredienti, & per correger la loro siccità. E il butirro manco humido secōdo la diuersità de' latti, & herbe, che mangiano gl'animali. I nostri Piemontesi lodano quello di vacca, che sia fresco, & frà gl'altri quel di Lanzo è buonissimo; perche più tardi si corrompe, quel di Sauoia è il manco lodato.

Butiro, qual sÿ più lodato.

DEL

DEL CEDRO. Cap. XXI.

IL cedro hà quattro diuerse parti: la sua scorza è calda nel primo, se ben alcuni dicono, che sia calda, e secca nel secondo: la polpa è fredda, e humida nel primo, se ben alcuni vogliono, che sij calda.

Quattro sorti di cedro.

Il suo sugo è accetosità è fredda, e secca nel terzo, il suo seme è caldo in primo, & secco in secondo. Il seme, & scorza sono cordiali, & rallegrano l'animo, la sua accetosità conforta il cuore, & massime nella sua distemperãza dal calore, la scorza fà grato odore alla bocca, & la preserua della putredine de gl'humori, preserua anco li pani dalle camole, se in essi si mette di detta scorza secca.

Qualità del cedro.

Sugo.

Seme.

La sua polpa è cruda, inflatiua, & mala al stomaco, & è di difficil digestione, e genera doglia di vẽtre: cõdi

Polpa.

cedri condi-ti. ta cõ melle, ò zuccaro, è di miglior digeſtione, & conferiſce al ſtomaco.

Accetoſità. La ſua accetoſità corrobora il cuore, reſtringe il fluſſo del ventre, & il vomito colerico, prepara l'appetito, eſtingue il calor febrile: d'eſſo ſe ne fà ſyropo di gran lode nel curar, e preſeruar dalla febre peſtilentiale: *Syropo.* la ſua accetoſità nuoce à nerui, & al petto, gioua per far bella la faccia, & perleuar l'impetigini, lentichie, & pãne della faccia, ſe con eſſa accetoſità, ſi fregga la faccia, & queſto lo fà manifeſto, che pigliando vn pãno, che ſia machiato d'inchioſtro, & indi ſia fregato con l'accetoſità del cedro, lo fà ritornar nel ſuo priſtino colore. *Nocumento.* *Giouamẽti.* Il ſeme del cedro, & la ſua ſcorza beuuta, ò applicata hà ꝓprietà contra ogni veneno. *Seme.* Li pomi chiamati aranzi, & gli limoni nella ſua accetoſità hanno gran ſimilitune, con l'accetoſità del cedro; mà le *Aranzi. limoni.*

ſue

sue scorze non sono di tante virtù, come quelle del cedro.

ANNOTATIONI.

SE ne fà de' cedri conditi, torte, & pastissi all'Inglesa molto delicati, quali aiutano la digestione, li cedri di Garda sono li più lodati; mà sono più piccioli.

Cedri.

Li limoni sono di trè specie, alcuni si dimandano citrati per hauer qualche simigliãza con i cedri, et questi hãno quasi l'istesse facoltà, che li cedri; altri si dimandano limie, c'hanno poca scorza, & sono pieni di sugo, il quale s'vsa nelle viuande, & sopra le carni arrostite, & salse per incitar l'appetito. Delle limie si fà acqua lambicata, per leuar le macchie, & lentichie, & per scacciar l'arrenella, la sua acredine resiste alla putredine, amazza i vermi, & conferisce alle febri maligne, & resiste al furor

Limoni di tre specie.

L'acqua stilata leua le machie.

alle-

della bile, il detto sugo cura la gonorrhea, dato con il giulepo rosato al peso di trè oncie, guarisce la rogna, e le impetigini mescolato co'l zolfo, o vino. Il seme amaz za gli vermi; mà nõ è così buono, come q̃l lo del cedro. Della scorza de' limoni, et ce dri macerati prima nell'acqua, se ne caua vn'oglio perfettissimo, d'odor soaue, & eccellentissimo alla peste, dandone alquã te goccie co'l brodo, & escita ancora li sudori, dandone con l'acqua di cardo be- nedetto, & questa parte oleaginosa stà nella superficie della loro corteccia, chia- mata da chymici sulphurea, come la par te accida vittriolata, qual incide, & asso- tiglia gli viscosi humori, & si come me- tendoui perle, ò gemme le dissolue in ac- qua, così ancora fà preso per bocca; per- ciò si marauiglia il Quercetano, cosi scri- uendo nel suo Pollyhistoricon.

Altre vir tù.

Oglio di scorza di cedro.

Quid hac phylosophia iucũdius? quid præstãtius? In ea enim qui pro- fundius versatus est, ab occultis il- lis

lis proprietatibus, ad quas tanquam ad asinorum pontem multi confugiunt, facilè excusantur. Communis est medicorum opinio, frigidos esse istiusmodi liquores; frigidi autem est condensare, & constringere. Sed quis non videt, illas contrariam prorsus operatione incidere, attenuare, & dissoluere; quod non frigoris, sed caloris propriè officium esse. *Se ne fà ancor vn'acqua vtilissima alle renelle, pigliando di sugo di limoni lib. vj. acqua di vita lib. ij. sugo di cicolla lib. j. di raffano syluatico, & domestico tagliati in pezzi di ciascun vna libra, herniaria, macerata in vin bianco vnc. vj. poluer di lattuario giustino vnc. iij. si macerã ogni cosa insieme p 24. hore, & indi si distilla ogni cosa à bagno Maria, et se ne da vnc. iiij. più ò meno, con alcune goccie d'oglio di vitriolo. Le ponte tenerelle dell'albero de' limoni sono buone nell'insalata, & confortano il cuo-*

Quercetano par che nega il sugo di limoni esser freddo.

Acqua per la pietra, & renella.

Virtù del seme.

Le ponte tenerelle.

re: la terza specie de' limoni, si chiamano limoncelli piccioli dolci, quali si mangiano con la scorza, & se ne fà ancora conditi. Questi limoncelli son celebri nella mensa del Sereniss. Duca di Sauoia Carlo Emanuel, & dal detto Prencipe assai commendati per il loro grato sapore, & odore: le acque di tutte le specie de' limoni, poliscono il viso, guariscono le volatiche, & li pedicelli: l'oglio del seme de' limoni in'ontato sopra il pettine, fà morire quei piccoli animaletti, che rodono li capelli, è buono al cuore resistendo ancora alle febri maligne. Sono ancora di tale proprietà li pomi d'Adamo; mà nõ di tãta efficacia, & non offendono lo stomaco. I citroni ancora altri sono dolci buoni alle passioni del petto, altri di mezzo sapore, buoni nelle febri acute, doue v'è passion di petto ò pulmone, vsati co'l zuccaro, & li più vsati sono li agri bonissimi à quel che promette il limone; mà non di tanta efficacia, del suo sugo se ne dà co'l

Limoncelli dolci.

Qualità.

Oglio del seme.

Citroni.

Virtù.

seme

seme d'esso per far morir i vermi à fanciulli: si condiscono ancora intieri per confortar lo stomaco, & il cuore, la loro corteccia aiuta la digestione, conforta il cuore, & specialmente condita: se ne fà d'essa oglio buono alle passion del stomaco, & del cuore.

Conditi.

DE CARCIOFFI, ET Cardi. Cap. XXII.

Carchioss. Virtù.

CArchioffi, si portano la Primauera à noi di Genoua, e Nizza di Prouenza, & quando questi non son più boni, si mangiano nell'estate quei del Monferrato; cioè Riualba, e Buzzolino, & altri luoghi; mà questi tenerelli sono più commendati alle tauole crudi co'l pepe, e sale, ò vero bolliti, & fritti col grasso nella padella, & gl'altri si mangiano cotti, & aconcij co'l butiro, pepe, e sale, ò vero cotti co'l brodo di carne grassa:

se ne fà ancor pastici, ò torte con pic
coli pigioni, creste, e testicoli di gal
li con l'altre cose, che li vāno insie-
me, cibo certamente delicatissimo.
La miglior parte è quella tuberosa,
che ritiene le squame del carchiof-
fo: mà che non sij barbuta; perche
all'hora per la vecchiezza diuētano
poco gusteuoli, si lodano ancora i te
neri surcoli, leuandoli la scorza ama
ra di soura, & indi cotti co'l brodo
grasso, con poco d'aceto, sale, e pepe.

Carchioffi senza spina.

Quelli che sono senza spina, sono an
cor di simil natura. Crudi sono più
difficili à digerire, che cotti: Aguza-
no l'appetito, scaldano lo stomaco, ta
gliano la crassa pituita, escitano vene
re, fanno vrinar l'vrina puzzolente,
mouono le ventosità, & approno le
ostruttioni. Simeon Sethi dice quā-

Simeon Sethi.

do è duro, ch'è di cattiuo nutrimen
to, & che genera crasso, & melanco-
lico humore; percioche si debba sē-

pre

pre mangiar la parte più tenera.

Il cardo è di simil natura; mà perche fãno l'artichioco caldo, e secco nel secondo. Io sono di parer, che il cardo sij più presto humido in quel grado, che secco: la onde genera copia de' flati, & incita il coito, massime cotto co'l brodo di capon grasso, qual ordinariamente, si mangiano nell'autuno, & nell'inuerno teneriti, & fatti bianchi sotto terra: i più lodati à noi son quei di Chieri, & alcune volte, si fanno ancora delle piante di carchiosfi; mà non sono poi così saporiti: crudi noceno al stomaco, come ancora fritti, il suo corretiuo, è il pepe. L'ananas, ò il Melocardo echinato del Pena, ò il cardo pitaya sono quasi di simil natura. Il syluatico detto scolymus Diosc. non si mangia nel Piemonte.

Cardo.

Ananas Melocardo.

M DEL

DEL COTOGNO.

Cotogno. Virtù.

IL cotogno è freddo nel primo, & secco nel secondo, quando non è perfettamēte maturo, graua lo stomaco, & è di difficile digestione, ancora quelli, che sono di mezo sapore, ò acetosi nuoceno, se ben che tali al flusso del ventre sijno migliori.

Condito di cotogni.

Il modo più lodato di condir il cotogno, è leuarli le animelle di dentro, & incauarlo bene, & dentro alle cauità metterui del zuccaro, ò mele, & indi ben inuiluppato di luto, ò stoppa bagnata, acciò nō vi possi entrar altra cosa dentro, si metterà à cuocer sopra le bragie, & così cotto, e mangiato gioua al stomaco, & genera appetito. Co'l sugo del cotogno, si fà vn syropo, qual gioua alli flussi del ventre, e lenisse l'asprezza della gola. La mucagine del suo se-

Syropo.

me

me prohibiſce lo ſputo del ſangue. Il cotogno per ſe ſteſſo è ſtittico, & quando ſi prende auanti il cibo, cõforta lo ſtomaco, & reſtringe il ventre, e quãdo ſi riceue doppo il paſto, ſigilla lo ſtomaco, & per la ſua ſtitticità comprime il cibo, & muoue il ventre, & ſe ſi mangia in gran quantità, fà deſcender il cibo indigeſto, & queſta è quaſi regola comune di tutti li cibi ſtittici, i quali preſi auanti il paſto, ſtringono il ventre, & dopò al paſto lo leniſcono.

Qualità.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Sono li codogni chiamati da latini Cydoneum, da Cydone luogo nell'Iſola di Candia, & ſi riportauano i frutti conditi nel tempo di Galeno à Roma di Spagna, & Soria: come fanno à noi da Genoua, & Napoli, & à Parigi da Orleans.

Codogni di tre sorti.

De codogni ve ne sono trè specie; mà i più lodati sono quelli, che si dimandano melle codogne, che sono piciole, e piatte, coperte da lanugine, diuise in parti gialle, lanuginose, & quando sono ben mature, sono più odorate, che l'altre. Di queste se ne fà la codognata più colorita, & più saporita.

1

2

L'altre sono più grosse senza seme, & tengono il secondo luogo. La terza specie, si chiamano pere codogne, & sono le manco lodate, se ben il loro seme sia bonissimo a gli affetti del petto, et del pulmone, à tisici, & la loro mucilagine, vale alle scottature del fuoco, alla tosse causata da catarro sottile, & allo sputo del sangue; & alla ophthalmia; se ne fà del codogno vino buono al vomito, & alle passion del stomaco calde, come anco alle passion fredde, aggiondendoli vino, melle, & aromati. Il vino del codogno, si conuerte tal volta in aceto forte, buono per stringer il corpo. Li codogni cotti

3

Virtù de' semi di codogni.

Vin de codogni.

Aceto.

Virtù.

co'l

co'l zuccaro, vino, e garofani ſono boniſſimi per aiutar la digeſtione. Leuandone il ſeme, & ponendoui in luogo del ſeme della cera nuoua gialda, e poi cotti ſopra le bragie, ſono potentiſſimo remedio per ſtagnar il fluſſo del corpo; come ancora fanno li codogni, conſeruati nell'aceto peſti, & meſcolati con oglio roſato, e poſti ſopra il ventre. L'oglio di codogno beuuto acquieta li dolori diſenterici; mà vuol eſſer fatto con diligenza, & da eſperto arteſice, Delli codogni, & altre ſorti, come ſon le perſicate, ſe ne fanno diuerſe ſorti di codognate, e gelatine, le quali vſate auanti il cibo, aſtringono, & eſcitano appetito, fermano il vomito, curano la cholera, diarrea, & diſenteria, come ancora la paſſion celiaca, & la lienteria, accompagnata però con cinamomo, Macis, &c.

Per il fluſſo del corpo.

Oglio di codogni.

Conditi varij de' codogni.

Alcuni fanno codognata ſolutiua, con il diagridio, e maſtice, p purgar la colera: con il turpeto, eſula, e mechioacan, per

Codognata ſolutiua.

purgar la flemma: con l'helleboro, et sena per purgar gl'humori melãcolici. Vedi il Diacitomitum di Mesue, il Diarob del Tusignano, etc. Fassi vn veneno nel regno di Nauara, co'l bianco helleboro, per auellenar le freccie, & balle d'archibugio, qual subito, che tocca il sangue dell'animale, ò vicino, ò lontano, che sij subito l'amazza, & il miglior gusto della parte dell'animale è quella parte, doue è stato ferito, et ritrouãdosi tal veneno, appresso gl'alberi del cotogno, quando sono fioriti, subito sua facoltà resta estinta, & nella val d'Angrogna dicono, che tal veneno lo fanno co'l succo del Napello, & fà l'istesso effetto.

Veneno, che si spegne col cotogno.

DELLA CASTAGNA. Cap. XXIII.

LA castagna è calda nel primo, & secca nel secõdo, è di grande, e buon nutrimento, essendo masticata-

Castagna, e sue virtù.

sticata bene, & quando si digerisse bene ingrassa; sarà ancora di maggior nutrimēto, mangiata, e co'l zuccaro, & con il mele, per quelli che sono flēmatici. Le castagne sono di difficile digestione, gonfiano il ventre, generano ventosità, & taluolta dolor di testa; perche sono difficili da digerirsi, & perche ritengono li fumi nel stomaco, brugiatādo la castagna per l'assatione, si rimoue il suo nocumento, infuse nell'acqua, prouocano l'vrina. Alcuni biasmano la castagna, dicendo che il loro nutrimento è simile al nutrimento delle giandi, la onde dicono esser più presto nutrimento da porchi, che da huomini.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

LE castagne, se ben sijno biasmate da Galeno, che sijno di cattiuo nu-

Castagne vsate in Piemonte

 trimen-

trimento, sono però di grandissima vtilità à rustici, & gente di montagna, come sono la maggior parte de' liguri, & nello stato di Sua Altezza: gl' Alpi Liguri: come il Mondouì, & suo mandamento: Cuneo, & suoi finaggij, con Boues, e Peueragno: il Marchesato di Busca, ò Saluzzo, con suoi circonuicini luoghi, che son Bargie, Lucerna con sua vale, & appresso Pinerolo, con la vale di Susa: la val di Lanzo, Valperga, la val di Ponte, Bros, & Iurea, con luoghi vicini, & l' Alpi del Biellese sino alla val Sessia del Ducato di Millano; perche essi la maggior parte dell' anno si nutriscono di castagne, et taluolta ne fanno pane: come ancor à Limoges, et i Perigordins in Francia, & ne mettono ancora nelli legumi, per le minestre, & si nutriscono bene senza, che li facino dāno alcuno. Le castagne biāche, che sono state seccate al forno, delle quali ne fanno farina, mangiandole crude sono di difficilissima digestione, &

Castagne bianche. Corretiuo d'esse.

riem-

riẽpiono il corpo de' flati, cotte cõ l'acqua, ò co'l brodo sono manco nociue il rimedio per leuarli la flatuosità, è cuocerle con la grana del finocchio. I Nobili mangiano quelle della scorza, facendole cuocer nella padella pertugiata, ò vero sotto le bragie; perche sono più saporite, & indi con butirro, sale, e peuer negro, & cosi se gli leua la loro mala qualità: mãgiate co'l vino, ò latte nutriscono assai più, & augmentano il coito. Li biscotti di castagne fatti co'l vino non sono cosi nociui, come le bianche.

Cotte co'l late.

DELLE CRISOMELE, O sij Armognanghi. Cap. XXIV.

CRisomele, ò verò armognanghe, ò persiche picinine son fredde, e humide in secondo grado, generano grosso, e viscoso flemma, gonfiano il vẽtre, sono di veloce putrefattione, & p̃parano il corpo à febri

Crisomele è sue qualità.

bri putride, l'infusion loro rimoue la sete, & gioua alle febri acute, sono più couenięti al stomaco, che li psichi. Alcuni affermano, che noceno al stomaco, & che estingono il calor naturale, ilche è vero ne gli stomachi freddi, si rimoue il loro nocumento, mangiandoui auanti, ò doppo delli anisi, ò beuendoli doppo il mastico col vino vecchio, puro, e odorifero, ò vero mangiando delle passule, & quelli che hāno lo stomaco freddo, pigliaranno del mele: mangiati doppò il cibo, sopranātano lo stomaco, & si conuertiscono in putredine.

Corretione.

ANNOTATIONI.

Albricochi.

LE Crisomele sono chiamate da noi Armognanghe, & quelli che sono grossi, si chiamano Albricochi, dalla voce Spagnola Albriquoquas: si chiamano ancor precocia, per maturar tropo presto,

presto. Che questo frutto sia migliore, che il persico, l'afferma Galeno nel secondo libro delli alimenti, la ragione è che non si corrompono così presto, se ben la ragione, & esperienza, dimonstra il contrario, onde concludo col Galina, che il testo di Galeno sia corrotto, ò vero che in Asia sijno migliori, che il persico. L'oglio delle animelle dell' Armognãghe guarisce l'hemorroidi. Il Galina ne fà vn'oglio de fiori, che tenuti longo tempo in vaso serrato sotto il letame, e poi spremuto, per curar le febri intermitenti, ontandosi li polsi, & il fil della schena, vn'hora auãti al parosismo.

Migliori che il persico.

Il suo oglio.

DEL CAPPARO. Cap. XXV.

IL Capparo è caldo, e secco nel secondo grado, & è di poco nutrimento, conferisce alla strettura di petto, apre l'oppilationi della milza,

Virtù de cappari.

& del fegato, vale particolarmente alla milza, & la rẽde picciola, euacuãdo da essa le materie grosse, & melancoliche, prouoca l'orina, amazza i vermi, incita il coito, hà virtù triacale contra il veneno: il suo vso con l'aceto è molto lodato in tempo di peste; perche l'aceto corregge il suo nocumento.

ANNOTATIONI.

Virtù.

L'Vso delli Cappari, è più per medicina, che per cibo; mà perche li medici gl'vsano assai nelle febri longhe, doue v'è oppilation di milza, & chi hà perso l'appetito; perciò è bene spiegar le sue facoltà, si conciano in due modi, cioè con l'aceto, e con il sale, e questi vsano li cuochi in molte viuande, & quelli con l'acetto gl'vsano insalata, anco per gl'amalati; Alcuni dicono, che il continuo vso delli cappari nuoce al stomaco, & questo

Nocumenti.

l'as-

l'afferma Amato Luſitano, & il Galina.

DELLA ZVCCA. Cap. XXVI.

Qualità della zucca.

LA Zucca è fredda, & humida nel ſecondo, il ſuo nutrimento è poco, genera flemma, velocemente deſcende, humetta lo ſtomaco, eſtingue la ſete, ſouiene à quelli che ſono di calda compleſſione, & nuoce à quelli che ſono di fredda natura.

Zucca genera l'humori ſecondo la miſtione delle coſe.

La zucca è di queſta natura, che genera humori tali, quali ſono le coſe, che vi ſono permiſte; percioche con le coſe calde genera humori caldi, con le fredde genera humori freddi, mangiata co'l vino de' codogni, ò pomi granati, ò con l'agreſta è buona à quelli, che ſono di calda compleſſione, eſtinguendo la ſete, & contemperando il calore,

man-

mangiata con specie, & con il miele conferisse alle fredde complessioni, la minestra d'esse vale alla tosse, & al dolor del petto, causato da causa calda, essendo quella fredda, rafredda lo stomaco, e gl'altri interiori, & alcuna volta genera dolori colici. Essendo spremuta doppò esser cotta, se gli scaccia la sua superflua humidità, si condisce con l'agresta, & con le specie, secondo la necessità della cõplessione, & preparata in questo modo, non è così facile à putrefarsi; perche la zucca per sè genera humori freddi, & che facilmẽte si putrefanno; La zucca smorza l'ardor dell'orina, & specialmente il suo seme.

Genera dolori colici

ANNOTATIONI.

[zu]cca di[me]stica.

DI diuerse sorti di zucche si ritrouano; mà le più lodate sono quelle, che li Piemontesi chiamano dimestiche

che, che fanno il fior bianco, & ve ne sono delle longhe, delle tonde, & d'altre che fanno due teste. Si mangiano cotte con buon brodo, & con le grane del fenochio, & agresta, e così l'agresta probibisse la sua putrefattione, & il finochio corregge la sua frigidità, se ne fà syropo contra le febri ardenti, qual smorza la sete, & refrigera le viscere. Il suo seme si condisce, come ancora il frutto, qual nõ refrigera tanto, come il sugo della zucca. Le altre specie non sono cosi lodate; perche la gialda, & la verucosa, generã cattiuo succo: la marina nõ è tanto mala.

DEL COCOMERO. Cap. XXVII.

IL cocomero è freddo, & humido in secondo, genera duri, & grossi humori, & è difficile à digerire, descende tardi dal stomaco, ch'è pronto à putrefarsi, e genera putridi humori

Virtù del cocomero.

mori l'atti à generar febri putride.
Trouãdo il cibo nella bocca del ſto-
maco l'incrudiſſe, che non può par-
tirſi dallo ſtomaco. Rimoue la ſete,
eſtingue l'acutezza del calor febrile:
la ſua acquoſità, la polpa, & il ſuo ſe-
me prouocano l'orina, ſmorzan il
ſuo ardore, fà ritornar quei che ca-
ſcano in ſyncopi per calidità. La ſua
radice muoue il vomito, & le ſue fo-
glie conferiſcono al morſo del can
rabioſo.

ANNOTATIONI.

SI mangiano ancora i cocomeri con aceto, & oglio nell'inſalate; vi ſon ancora alcuni, che gli mangiano mondati dalla ſcorza co'l ſale. Del ſuo ſeme ſe ne fà li ſemi comuni freddi, maggiori in tanta quantità à Bene terra in Piemonte, che ſuppliſcono per tutti quattro, & ne fanno emulſioni per la gonorrea,

Bene ſi fanno gli quattro ſemi comuni freddi co'l ſolo cocomero.

&

& calidità de' membri, & per le febri acute.

DEL CITRVLO. Cap. XXVIII.

LI citruli, ò ſia citriuoli ſon molto ſimili à cocomeri; mà generan humori freddi e più groſſi, & maggiormente, noceno al ſtomaco, & ſon di più longa digeſtione. Il citruolo crudo diſcorre per le vene, diſpone i corpi à longhe febri; conciosiache fà troppo longa dimora dentro al ſtomaco: & noce alle parti neruoſe, & il ſuo continuo vſo genera corrotti, & venenoſi humori. La medolla genera più perfetto humore. Le virtù del citrulo è d'eſtinguer la ſete, & prouocar l'orina, & di ſmorzar l'acutezza delle febre, & è ſimile alla zucca.

Citruli, e ſue virtù

ANNOTATIONI.

Citruli.

LI citruli, ſi chiamauo propriamente cetriuoli; per eſſer gialdi quaſi ſimili à cedri, quādo ſon bē maturi: gli ſpeciali Piemonteſi errano grandemente; perche ſi penſano ch'l citruolo ſia l'anguria, & coſi per eſſer queſta non di color gialdo; mà variata di bianco, è verde co'l ſeme roſſo, & con la polpa tutta piena d'acqua, ſi può manifeſtamente affermare, che ſono piante differenti, & credo che l'Anguria ſia aſſai più fredda, che il citruolo, & cocomeri; perche l'eſperienza lo dimoſtra. Molti ſono, che confondono il cocomero co'l citrulo, pigliando l'vn per l'altro: come fanno molti in Italia.

Anguria non eſſer il citruolo.

DEL-

DELLE CERASE.
Cap. XXIX.

LE cerase son fredde in principio, & humide nel secondo, & son di trè specie, cioè dolci, acetose picciole, & acetose grandi: Dolci & acetose grandi. Generan le cerase mali humori, grauano il stomaco, & gl'intestini, sono attissime alla putrefattione, & generatione de' vermi, preparano i corpi à febri putride. Le cerase grandi acetose son di peggior qualità, & inducono maggior grauezza nel stomaco. Le accetose piccoline generano migliori humori, non han tanto del humido putrescibile, & sono partecipi di qualche stitticità, reprimono la colera, smorzano la sete, inducono appetito: le migliori sono quelle che son secche, & si riseruano in vso; Del suo succo

Cerase di tre sorti.

prima specie.

2

3

seccato al Sole, e conseruato in vn vaso vitreato, se ne fà buon sapore, & si distempera con l'aceto, con succo di pomi aranci, ò agresto, & questo incita l'appetito; frà tutti l'altri lusinghcuoli sapori.

Sughi inspissato di cerase.

ANNOTATIONI.

Cerase di molte specie.

Visciole.

Agriote.

Amarene

LE cerase son di molte specie, e trà l'altri le più, che sono tenute in pregio, sono quelle chiamate visciole, le quali sono grate al stomaco, mitigano la colera, tagliano la viscosità della flemma, incitano l'appetito, & sono salutifere alle febri maligne, & pestilenti. Si fanno cuocer co'l zuccaro; come ancora si fà delle agriote, le quali si danno nelle febri acute, & son quelle lodate dal Benzo. Le amarasche chiamate da Piemontesi amarene, sono salutifere alle febri causate da colera, cotte, ò condite co'l zuccaro, & se ne fà ancora il Diamarena.

renatum, & vino di amarene molto cele bre, per quei i quali per troppa delica-tezza nõ ponno beuer l'acqua cotta: l'ac qua diſtillata delle ceraſe negre gioua al calor delle reni, & vrina, & fà vrina re. L'oglio de' ſemi, & la gomma beuu te con vin bianco, ſcacciano la renella, & la pietra.

Acqua di ceraſe ne gre.

DE' CECI. Cap. XXX.

TRe ſorti di ciceri ſi ritrouano, cioè bianchi, roſſi, & negri. Il bianco è caldo nel primo, e ſec-co nel principio del primo: benche molti ſon, che dicono chel ſij humi-do. E'l roſſo è più caldo, e più ſecco del bianco, & il negro del roſſo. Tutte queſte ſpecie ſono di miglior nutrimento che le faue, ſono nondi-meno inflatiui. Il cicero negro è di miglior virtù del roſſo, & il roſſo, del bianco. Chiarificano la voce,

Ciceri.

Bianchi.

Roſſo, & negri.

Virtù.

giouano al petto, & la maggior parte sono di buon nutrimento. Della loro farina se ne fanno beuande, nella dispositione del petto, & si deuono cuocer nell'acqua, nella quale essi sono stati infusi, & deuōsi māgiar co'l brodo della sua prima decottione; pche nel brodo è la miglior virtù del cicero. Li ciceri rimouono l'oppillationi del fegato, & della milza, producono buono, & viuido colore nella carne, rompono la pietra nelle reni, & nella vesica, prouocano l'orina: Noceno alle piaghe, che sono nella via dell'orina, generano sperma, incitano il coito, & scacciano da i corpi i vermi cucurbitini, detti zuccaroli. E'l cicero verde genera superfluità d'humori nel stomaco, nell'intestini, & fanno tristo odor nella bocca. Li ciceri negri sono migliori in lèuar le oppillationi, & per romper la pietra, & per scacciar i ver-

Farina de ciceri.

Ciceri verdi.

Ciceri negri.

i vermi, i bianchi, nel acrescer la materia del coito, & sono ancora migliori in prouocar l'orina. La cottura de' ciceri lauandosene, cura la rogna, & deterge la cute.

Le cicerchie hanno l'istesse proprietà de' ciceri bianchi.

Cicerchia

ANNOTATIONI.

Faceuano gran conto i Medici antichi del brodo de ciceri, per leuar l'ostruttioni del fegato, & della milza, come ancora per la matrice, per lubricar il corpo, & per mouer l'orina, come ancora hoggidì fanno in Malta. Li ciceri scorticati non sono così medicinali; mà sono di maggior nutrimento. La farina con latte facendone minestra ingrassa i corpi magri. Quelli che sono stati macerati nella lissiua, inanti la lor cottura non si deuono vsar per vso di medicina; perche lasciano la virtù loro in essa.

Brodo de ciceri.

Malta

Ciceri macerati della lissiua.

Correttione de ciceri. *La ſaluia, ſerpillo, & roſmarino, come ancor l'origano corregono la loro flatuoſità, & trà i legumi, ſi tiene il cicero, più ſano di tutti gl'altri.*

DE CAOLI. Cap. XXXI.

Caoli, & ſue virtù I verzi ſon di molte ſpecie; mà il domeſtico, qual vſano ne' cibi, è caldo, e ſecco nel primo grado, genera ſangue groſſo, & melançolico, e tal volta fà veder ſogni cattiui: il loro nutrimento è poco, & noceno alquanto al ſtomaco; mà cotti co'l brodo di carne graſſa, ò di gallina ſono di miglior nutrimento. I caoli dell'inuerno ſono migliori, che quelli dell'eſtate, *Ellettione.* purgano gl'humori flèmatici dal petto, leniſcono l'aſpera arteria, chiarificano la voce. Il ſuo ſeme con l'acqua de' lupini amazza i vermi, mangiati co'l primo brodo, *Semi.* lubricano il corpo, prouocano l'orina,

na, & gittando via il primo brodo, la loro sostanza, e corpo, co'l secondo brodo constringono il corpo, & specialmente agiungendoli del formagio vecchi: come habbiamo detto di sopra della bieta. La loro decottione, e semenza ritarda l'ebriachezza, & la rimuoue: allegando Aristotile questa ragione ne' suoi problemi, cioè che per la loro virtù diuretica c'hanno, prouocando l'orina fanno diuertir il vino alla via dell'orine, & fanno lubricare; la onde mancando tanta copia d'euaporatione caliginosa al ceruello, che causano l'ebrietà, liberan l'huomo de simil inconuenieti. Il suo succo co'l vino conferisce al morso del can rabbioso. L'herba la qual ꝓpriamente domandiamo caolo, è propriamente la brassica, & il caolo, è vn nome generico, che si attribuisce à ciascun germine astille, di ciascuna

Aristotile.

caole che cose signi fichi.

herba

herba; per lo quale creſce in alto; e perche la braſſica la ſoro maggior parte di tutta la pianta, è caule per il qual creſce, & germina; Perciò hà tolto la denominatione di caoli, come appare in Plinio, & altri dotti ne' ſemplici: perciò i latini gli nominarono nel numero ſingolare braſſica; come ſi nominano ancora tutte le altre piante nel ſol numero ſingolare: mà à queſti gli danno ancora il plurale caules, & in volgare caoli.

Plinio.

ANNOTATIONI.

Caoli vſitati.

VSitatiſſimi ſono nelle tauole de Prencipi, Signori, & altri li caoli, i quali ſono mangiati non ſolo ne' giorni che ſi mangia carne; mà ancora nel tempo di quadrageſima, & altre vigilie, & erano nel tempo de' Romani in frequentiſſimo vſo, non ſolo per alimen-

to:

to:mà ancora per medicina. Sono i caoli di diuerse sorti, quali pochi d'essi s'vsano in Piemonte: i più celebrati sono i caoli fiori, quali si portano dalla riuera di Genoua, & da Nizza di Prouenza, il cui seme si fà venir da Constantinopoli: si mangiano li suoi fiori cotti, & con aceto, pepe, & sale, ò vero nell'insalate con altre herbe, ò vero che si fanno cuocer col brodo di carne grassa, agiuntoui vn poco di pepe. Questi sono delicati al gusto, non son troppo di difficil digestione: mà sono alquanto flatuosi: le loro foglie, sono inutili. Appresso à questi tengono il secondo loco i caoli rapa, pianta, che fà nella somità vn tuberculo, ò sia prominentia simile alla rapa, d'onde s'hà pigliato il nome, la onde come dice il Scaligero tiene natura di rape, e di caoli, maggiandosi la rapa tagliata in minute fette cotte co'l brodo, come si fanno delle altre rape, si mangiano ancora i suoi ramucelli teneri cotti, indi acconci

Caoli di varie sorti.

Caoli fiori.

Preparatione.

Qualità.

Caoli rapa.

col butirro, ò vero con l'aceto, e sale, come si fà de' broccoli. Vi sono poi vn'altra specie de caoli, chiamati capucci lodatissimi quanto al gusto, cotti al buon brodo di carne, & se ben siano dilicati, & che il suo grato sapore ne alletti à mangiarne, co'l progresso poi di tempo, & col longo suo vso, fanno molti danni alla sanità: generando crudità, & copia di flati, riempiendo il stomaco d'essi: Generan sangue crasso, & melancolico, & indi ne seguitano sogni turbolenti, & fastidiosi: Perciò deue schiuar l'huomo l'vso d'essi, ò vero mangiarli co'l suo correttiuo, ch'è il pepe: li più celebri capucci sono quelli di Pancaglieri, come ancor de gli horti di Torino. Sono quasi di simil natura tutti i caoli del color bianco; mà quelli chiamati di Pancaglieri non sono tanto nociui.

Caoli capucci.

Qualità, e nocumēti.

Caoli bianchi.

Li manco nociui sono quei di color verde; de quali v'è ne sono diuerse specie; mà i nostri volgari, ò vero i crespi di Geno-

Caoli verdi.

Genoua cotti sono celebrati; Perche il brodo della prima cottura, come ancor di quelli di Bologna, e di Milano hã facoltà di tener il corpo lubrico, e diuretico; per le nitrose parti, che hanno nella superficie, leua ancor il suo decotto le opilationi del fegato, e della milza, & del mesenterio. Il frequente vso de' caoli di qual si voglia sorte noceno alla vista, & la rendono oscura, come ben recita Columella. Nunc veniat quamuis oculis inimica coramble. Perciò son dimandati da i Greci Κοράμβλη, qual parola, come risserisse Suida significa la pupilla de gli occhi, la quale i Greci chiamano Κόρας, ò vero come altri hanno detto Κράμβη, quasi Κοράμβη, ò vero, come dicono altri τῶ Κορῶ ἀμβη, ò meglio ἀνζέβη, che vuol dire auuersario alla sacietà, & crapula: Lubricano maggiormente il corpo i crespi, chiamati caoli da oglio, specialmente cotti con l'oglio d'oliua. La seconda loro decottione

Caoli crespi.

Caoli di Bologna.

Virtù.

Nocumenti.

Columella.

Etimollogia.

Ebrietà.

Virtù de' caoli crespi.

cottione non è purgante; mà rende i caoli aſtringenti. Quelli che ſi acconciano fritti nella padella, & che ſi mangiano con l'aceto ſono aſtringenti, & difficili à digerire, con gran copia di flati, noceno al petto, ſtomaco, matrice, & parti neruoſe, come ancora mangiati crudi con l'aceto nell'inſalata.

Caoli fritti.

I caoli cotti, & acconci co'l butiro, aglio, pepe, e cinamomo ſono conferenti al petto, & polmone, come ancor le foglie ſcaldate ſotto le bragie, & onte co'l butiro, & indi applicati sù l petto giouano alla toſſe, mitigano il ſuo dolore, & vagliono alla pluresia: Il lambitino fatto del ſucco di caoli cotti col mele, aggiungendoui vn poco di zafrano, è vtiliſſimo rimedio alla toſſe antica, & gioua grandemente à gli aſmatici: La polpa del ſuo ſurcolo cotto ſotto le bragie, mangiata col butiro, gioua à gli predetti affetti: La cenere ſparſa ſopra il petto, gioua grandemente al ſuo dolore:

Caoli co'l butiro.

Lambitino per la toſſe.

Polpa del ſuo caoli.

Virtù di ſua cenere.

re: Il seme beuuto al peso d'vna dramma, amazza i vermi à piccoli fanciulli: Si deuono ancora schifar i caoli sotterrati, che hanno patito il gelo, & la brina, perche sono di pessimo nutrimento, causano gli inconuenienti sopra narrati: I brocoli, che si vsano nella quadragesima, & gli asparagi de' caoli chiamati asparagodes, come ancora le foglie tenerelle de caoli, che si mangiano al principio di primauera, ò di caoli non traspiantati, sono escrementosi, & di poco nutrimento, come sono ancora i caoli piccioli, chiamati intercisi.

Virtù del seme.

Caoli sotterrati.

Brocoli.

Asparagodes.

Altre sorti di caoli.

Li caoli rossi, come son quelli che si portano d'Inghilterra, si vsano più tosto per medicina che per cibo, & massime nel tempo di guerra applicandoli sopra le ferite, & archibugiate, con l'oglio selopeticō dil Quercetano, ò vero cō quello de catelis d'Ambrosio Pareo, ò vero con quel descritto nel nostro trattato de remedijs externis.

Caoli rossi.

Oglio per le ferite.

DEL

DEL FORMAGIO.
Cap. XXXII.

Formagio è ſue differenze.

IL caſcio, ò formagio, ſi fà di latte, ò vero del ſero, & queſto ſi chiama ricotta. E il formagio differente, ſecondo la ſua età: Cioè freſco, ò vecchio, ò vero ſecondo ch'è ſalato ò non ſalato.

Qualità del freſco.
Il ſalato.

Il freſco è freddo, e humido nel terzo, ſe ben alcuni dicano nel primo: il ſalato è caldo, e ſecco nel terzo: Il ſalato, & non ſecco è mediocre, cioè trà il freſco, & vecchio.

Giouamẽti.

Il più lodato formagio biſogna, c'habbi queſte qualità, cioè che ſij partecipe di ſoauità, la dolcezza, che nõ ſij troppo ſalato, che ſia mezano trà il duro, & molle, trà il viſcoſo, frangibile; perche il formagio c'hà queſti eſtremi è cattiuo: La buontà del formagio, ſi varia ſecõdo la varietà de gl'animali, daili quali ſi caua il latte, come ſi dirà nel cap. del

Recotta.

latte

latte: Si varia ancora secondo la regione, secondo la diuersità dell'herbe, qual vsano le bestie, che lattano. Il formagio fresco è buono, & di gran nutrimento, e impinguatiuo, & è buon cibo à quei, che sputano il sangue del petto: Fà giouamento al stomaco, se ben alcuni dicano, che non conferisca alle cõplessioni fredde. Il formagio vecchio, è difficile alla digestione, è grauatiuo, & nociuo al stomaco, & quelli che l'vsanò spesso incorrono ne' dolori del ventre, è di poco nutrimento, & facilmente si conuerte in humori colerici. Il continuo suo vso fà smagrir il corpo. La ricotta è peggior del formagio fresco. Il formagio mezo salato, e di miglior nutrimento, ch'il formagio vecchio. Genera il formagio pietra nelle reni, & vesica, & specialmente, quando è humido; mà più quando si mangia

Nocumenti.

Formagio vecchio.

con cose diuretiche; perche lo fanno penetrare à quelle vie: Così ancora fà petrificar le gionture de' gottosi. Si deue ancora guardarsi dal mangiar del formagio, che fosse disposto alla generatione delle pietre, & arenelle; perche si come auiene all'argilla, ò cretta, ò terra viscosa; Che per la decottione si conuertono in mattoni, e pietre: Così si genera le arenelle nelle vie dell'orina, per li humori viscosi, e grossi per il calor adurente, vniti insieme si genera la pietra, & alla generatione di tali humori, è attissimo il formagio, principalmente mangiato con macaroni, lasagne, & altri cibi di pasta. Il formagio vecchio, rostito, pesto, e lauato alcuna volta con l'acqua rosata restringe mirabilmente il flusso. Se ben che il formagio sij di tal nocumento, nondimeno pigliandone in poca quantità doppo il mangiare

corro-

corrobora, & conforta la bocca dello stomaco, & fà ad esso buon sigillo. Reprime l'assenso de' fumi al capo, rimoue la satietà prouenien-te da i cibi dolci, & vntuosi, come ancora lo fastidio d'essi.

ANNOTATIONI.

Formagio di due sorti.

DVe sorti di formagio descriue il Bẽzo, l'vno chiamato da lati ni caseũ, come ancor da Italliani ca scio, & cacio: l'vno è fatto della parte più crassa del latte, l'altro si fà della parte manco crassa, che resta nel sero, & questo si chiama ricotta, ò seraccio, ò gioncata da' gionchi, come lo chiamano in Piemonte dal sero. Cinque sono le differẽze dil formagio. La prima si piglia dalla natura d'animali, come quel di peccora, per hauer il latte più crasso, e pingue è più buono à far copioso cascio, butiro, & seraccio, & fà manco

1
2

Nomi varij della recotta.

cinque differenze de' formagij.

La prima si piglia dalla differẽza del l'animali.

1 sero. Il latte vaccino è manco pingue; mà più di quel di capra; perciò questo è sempre più friabile, & il vaccino si rende più pingue, specialmẽte quãdo nõ se li leua la parte butirosa. Il caprino è poi più crasso, che quel d'asina. La seconda

2 La seconda si piglia dalla diuersità de pascoli

differẽza, si piglia della diuersità de' pascoli; percioche la primauera il latte, & il coagulato latte, è più saporito; perche mangiano l'herbe tenerelle, che nell'altre stagioni, che mangiano il fieno, & pallia; perciò secondo la varietà dell'herbe, acquistano differenza di bontà, sapore, & odore; perciò gl'animali, che si notriscono discordio, alliaria ritengono l'odor, & sapor di q̃ste herbe, & quando mangiano herbe purgãti ancora acquistano virtù purgante, come afferma Galeno *libr. 3. alim. facult. Quinetiam, inquit, si capræ aut alterius animalis scammonium, aut tithymalum*

Onde vien l'odor del cascio.

Galeno.

4.

malum depasti, lac cibi loco quis sumat, omnino aluus illi profluxura est. Sed quorsum exemplis à brutis petitis, fidem huius rei facimus, cùm satis id testentur liberi nostri, vario lactè ex diuersis nutricibus enutriti? Siquidem benè, aut malè afficiuntur, prout lac, quod exugunt, benè, aut malè affectum est. Et sì come il latte buono, è di buono nutrimento, così ancora sarà il cascio, quando sarà fatto di ottimo latte. 3. Non solo i pascoli variano la bontà, & sapor del cascio, mà ancora il modo di farli; perciò i formagi acquistano lode quei di Piasenza, i Brissiani ancora per la loro industria, che vsano in farli. La quarta diuersità, si prende della ragione, & luogo doue si coagulano i formagi; perciò noi veggiamo maggior buontà, ò vero minore; perciò in Francia lodano quei d'Aluernia, nell'Italia quei, che si chiamano cascio caual-

3 La terza dal modo di compor li.

4 La quarta dalle ragioni.

Francesi.

Italiani.

lo: nel tempo di Galeno, ſi celebraua l'Alphino, come il vatuſico, la onde Antonino Pio Imperatore hauendo mangiato à cena gran quantità di caſcio Alphino, doppò hauer vomitato gli ſoura gionſe febre, per la qual morì il terzo giorno: gl'Inſubri, come ancor i Piemonteſi lodano il Piaſentino, fatto di latte di vacca, & ne fanno de' ſimili ſu'l Vercelleſe, Creſcentino, & Aſtegiana: dell'Alpi liguri lodano aſſai, quel del Mondouì fatto in vna ragione chiamata Ruſchaira, & dicono, ch'il Mondouì, acquiſtò nome di Monteregale, d'vn Sommo Pontefice, per la buontà de' formagi, ch'iui ſi fanno. Loda aſſai Pantaleon di Vercelli nel libro de' laticinijs, le piccole formagie chiamate robiolle, & ſpecialmente di quelle della Morra nella Liguria, & ſono trà formagij le più ſane: Doppò

Antonino Imperatore morto per il formagio.

Alphino.

Formagio Millaneſe, & Piemonteſe.

Mondouì.

Panthaleon Vercelese.

Robiolle.

queſte

queſte ſi lodano quei della Briga: Di quei poi fatti nell'Alpi, ſi loda aſſai quel di Ceruiera di Delphinato, inſieme quel di vacca del Marcheſato di Saluzzo: il ſimile lodano molti quel fatto à Cercſola, nell'vltime parti della val di Pont. Tutti gl'altri in Piemonte ſono di vacca, eccetto quel che fanno li Alpini, chiamati da noi vittoni; (percioche la maggior parte dell'anno, per la ſterillità del paeſe, ricercano il viuer altroue) del ſuo latte di peccora, che fanno iui l'inuerno, il quale in molti luoghi, non cede in buontà à qual ſi voglia altro formagio: Il Pantaleon loda ancora quei del Montecineſio, qual ſepara il Piemonte dalla Sauoia, & Delphinato. Celebri ſono ancora certi formagi graſſi in forma quadra, che ſi fanno nella vale di Lanzo, con vn piccolo baſtoncino in mezzo, qual ſi mangia lique-

Delphinato.

Piemonte

Vittoni; perche coſi chiamati.

Pantaleõ Vercelleſe.

Montecineſio.

Omblli.

fatto co'l butiro nell'inuerno, & non infiāma, incrassa il catarro, & nutrisce assai; mà è oppilatiuo, & i Torinesi lo chiamano ombo: Quasi tutti l'altri, c'hanno cattiuo odore ò vitriatto sapore, ò verminosi, sono biasmati, come nociui al corpo humano: come sono molti, che si portano dalla vale di Lanzo, Corgnè, Valperga, & molti che si portano di Saüoia: sono mediocri quei d' Iürea, & val d'Agosta. Quei che si portano di Sardegna, se ben ch'alcune volte incitano l'appetito, generano però cattiuo sangue, & scaldano il fegato. Et così per temperar la sua salsedine lo mettono dentro l'acqua: Questi sono la maggior parte de' formagi, che si vsano in Piemonte.

Ombo.

Formagio di Sardegna.

L'vltima differenza, si piglia dall'età, la onde dice Pantaleon Vercellese, che il formagio è come la theriaca; percioche la theriaca essendo fresca refri-

5 Quinta differenza.

refrigera, cosi il formagio; per la copia del sero, e poi comincia acquistar maggior grado di colore, come fà la theriaca di meza età, & indi quando è vecchio diuenta accutissimo: perche acquista vna crassa sostanza, acre, e forte, accuta, che ferisce la lingua, & impiastrato co'l brodo di perna cotto, rompe i tophi, & nodi de' podagrosi, la onde Galeno nel lib. de alim. 3. *Maximè verò inueterato accrimonia accrescit, & omnino, quàm ante calidior, vrentiorque is redditur: ideoque vt siticulosior, & cōcoctioni rebellior, & succo deterior tandem euadit.*

Virtù, & Nocumenti.

Il formagio fresco mãgiato quel giorno senza sale: mollifica, ingrassa, tien il corpo fresco. Il vecchio infiãma, difficilmente si digerisce, fà ostruttioni nel fegato, tardi si digerisce, offende le reni, & chi hà lo stomaco debole; perciò se ne deue mãgiar

giar poco. Il formagio fresco, che è acido nutrisce poco, offende lo stomaco, genera flati, & alcune volte moue il corpo: Se ben il formagio porti qualche nocumento, niente dimeno il suo cõtinuo vso fà che non noce tãto; poiche nel Piemõte, nell'Alpi, Sauoia, & nel paese di Valey, & Heluetij non è companatico il più frequentato, & pur gli homini sono robusti, & gagliardi.

Formagio vecchio.

Paesi assuetti à mangiar copia di formagio.

Quanto poi alla seconda specie, che si chiama ricotta, ò gioncata de' gionchi, se ben ch'alcuni facciano distintione trà la giõcata, e ricotta, nientedimeno à noi è tutta vna cosa istessa: chiamando però gioncata quella che così calda si mangia, & ricotta l'indurita, ò soura gionchi, ò vero in sacchi di tela. Si fà della parte più pingue del sero, aggiungẽdoui tal volta vn poco di latte, e acqua: alcune volte si fà con latte del principio

Recotta, e sue virtù

Gioncata & recotta.

cipio del parto dell'animali; mà è cibo da gregari, & è di cattiuo nutrimēto, leniſce il corpo nutriſce poco, e offende lo ſtomaco. ſi deuono mãgiar i ſerraci freſchi col zuccaro, & i più celebri ſono quelli di Sauigliano, quali li mettono in piccoli ſacchetti, & coſi co'l zuccaro, & acqua roſa ſi mangiano, & ſon buoni per ingraſſar il catarro ſottile, & nutriſcono aſſai, conſeruati co'l ſale perdono la ſuperflua humidità, & i più lodati ſono quei di Choazze, terra coſì chiamata dall'Alpe Cotie: Queſto alcuna volta ſi mangia fritto nella padella; mà coſì offende lo ſtomaco. In ſomma alcuna volta noce, come fà il latte quagliato, & fà la liēteria. *Ne fãno vna paſta co'l pepe, & ſale, qual per ſua fermentatione, & corruttione acqſta tanta acrimonia, & accutezza, che morzica la lingua, come il caſcio antico, & hà l'iſteſſe qualità;

Biaſmaſi, quella del latte d'animali, che hãno partorito di freſco.

Serraci freſchi di Sauigliano.

Coazze nelle radici dell'Alpi cotie.

**Della recotta, ò gionata.*

Broz.

lità: si mangia nell'inuerno, & incita l'appetito. Questo si fà nell'Alpi liguri, & nell'Alpi di Cuneo, & si māda dentro le scatole in altri paesi, & specialmente i frati Certosini, che habitano nell'Alpi, ne' luoghi di Pes, & Cassoto ne fanno assai.

Capo di latte.

Il capo di latte, si mangia co'l zuccaro, & sono pettorali, & alle facoltà del butiro, & è di gran nutrimēto, sopranatta à gl'altri cibi. Vētosa poi è la neue fatta di capo di latte, & bianchi d'oui, e zuccaro sbattuti insieme, & refrigera molto.

Neue di capo di latte.

DELLA CONSVETVDINE Cap. XXXII.

Il continuo vso del formagio non nocetanto.

NOn si deue conturbar l'huomo, per le ragioni soura narrate, à chi è vso mangiar formagio, d'astenersi d'esso, massime à chi è assuefatto con longhezza di tēpo, &

auidi-

auidità dell'appetito di mangiarne; percioche queste sono le cause, che ne togliono vna gran parte del suo nocumento. Habbiamo ancora detto, nelle regole generali, che il cibo consueto, & che si prende con appetito, se ben sia cattiuo, che suole generar miglior sangue, che non fà il cibo più lodato, & non mangiato con tanto appetito: anzi la longa consuetudine, tolta da fanciulezza dal mangiare, e di tanta virtù, che il veneno, & medicina venenosa, si cõuertono in buon sangue. La onde in vna certa region dell'India, quando haueuano qualche cattiuo Signore, ò Rè, nutricauano alcune putte d'herba chiamata Napello, qual è venenosissima, e così incominciãdo da piccola quantità, e continuãdo poi, per tal consuetudine mangiar il veneno, in luogo di cibo detta herba; tutti quelli Signori, & Rè, che vsauano

Cibo consueto, & mangiato con appetito, se bẽ cattiuo manco noce.

Figliuole nutrite col Napello per venenasi Signori cattiui.

uano il coito con esse loro moriuano.

ANNOTATIONI.

Essendo la consuetudine una altra natura; perciò si deue in ogni modo conseruare.

LA longa consuetudine de' cibi, come ancora dell'altre cose non naturali, che sogliono immutar'i nostri corpi, tanto a' sani, come ancor a' infermi, si deue regolare, & mantenere secondo il longo vso, & consuetudine antica, hauuta da parenti, & costumi de' luoghi, come ancor quella hauuta dalle Baille: perciò ben disse Hypocrate nel lib. 2. dell'Aphorismi. Quinetiam quarum rerum inueterauit consuetudo, quamuis deteriores sint illæ, minus tamen insuetis malè afficiunt. Est ergò assuetorum vsus suscipiendus. *Et traitando de gl'infermi, & specialmente à quei c'hanno il gusto deprauato, ò abbollito, nell'istesso libro:* Paulò deterior cibus, & potus, suauior tamen,

Hyp. nel 2. dell'Apho.

Hyp. nel medemo libro.

melio-

melioribus quidem: Sed insuauioribus est anteponendus, *Et il medemo afferma nel 6. dell'Epidemij: perciò essendo la natura aggrauata dal male, debole è stanca nell'operationi naturali del stomaco, & viscere: hauẽdo perduto l'appetito, tal volta appetirà qualche cibo, che di sua natura, ò qualità non sarà repugnante alla causa morbifica; nientedimeno tal volta è meglio conceder, qualche cibo consueto, ò vero di qualche mala qualità, acciò più facilmente l'infermo, si possi notricare, che dal tutto presentar gli cibi necessarii all'infirmità, & che siano nauscabondi: perche non sono riceuuti, ne tampoco abbracciati dalla natura: Cosi ancora à conualescenti, & sani; poiche per ragion hereditaria la natura, si è fatta famigliare, con detti cibi, per la perseueranza, & gusto d'essi: perciò imbracciati da essa, non resta alterata, non patisse alcuna molestia, si conserua nel suo stato, si fortifica, digerisse, altera,*

Ep. 1 l'epidemij

Quando si deuono cõceder i cibi, che sono di qualche mala qualità.

Sani, & conualescenti.

tera, e muta: Cioche essa, e solita ad alterar, & immutar, & non s'offende, mà si conserua nel suo essere; rendendola sostanza d'essi cibi famigliare, come ancora soccorrendola con le sue qualità cosi rendendosi à essa simili s'alterano, & se muttano più facilmente; Mà se ben ciò sia vero, nientedimeno deue il Medico andarli ben cauto, & specialmēte nelle graui infermità, per non patir calomnie: perciò Galeno n'essoruata lasciar di medicar molti, che sono inhobedienti gol losi, & beueroni: per non acquistar cattiuo nome di quello, che con tanti stenti, e sudori s'affatichiamo d'acquistar: però per il diffetto di questi, supplisca la prudenza del Medico: poiche ingenium naturale medicam adiuuat artem. Si deue però quanto sia possibile procurar il viuer, più presto parco, che troppo liberalle, & assuefarsi à mãgiar cibi, che siano più presto di buon, che di cattiuo, ò viliato nutrimento; perche questi gene-

Auuiso à Medici.

Galeno.

Procurar si deue di nutrirsi di cibi boni, che de cattiui.

ran

ran l'allimento fluido, & rendono la natura debole nelle sue operationi: al contrario fà il buon nutrimento, che rende la natura del corpo forte, in tutte le sue operationi: perciò l'operatione d'essa, & dell'animo, per l'harmonia proportionata, rendono le fontioni buone, & perfette: Così l'isperienza lo dimostra; poiche i Piemõtesi, auezzi à mãgiar cibi di buõ nutrimento, che sono buone carni, & buon pane di formento, & beuono ancor buon vino: sono fioriti, e viuaci: come ancor le Donne, che sono di bellissimo sangue; & perciò non è marauiglia se il Bottero dice, che sono gente data à piaceri, & balli, & allegrezze; poiche questo procede dalla buona qualità, e tẽperie del sangue che gli rẽdono amoreuoli allegri affabili con tutti, & che non sono frandolenti; mà religiosi, & timorati di Dio, & obedienti, e fedelli al suo Prencipe. Tengono poi il secondo luogo à q̃sti quei che sono vicini all'Alpi, che si noiris-

Piemonte si usano cibi buoni.

Gente del l'Alpi.

notriscono di latticini, e castagne, che sono ancora gente fiorita, e bella; mà non tanto, come è tutto il Piemonte. Veggiamo poi ancora in altre vicine parti, soliti à notrirsi de' cibi di mal nutrimento, come pan di mellicha, miglio, panico, formentone, legumi, rape con le sue foglie, & corteccie, pane di segalla, d'auena, & altre cose simili, di mal, & poco nutrimento: che sono quasi tutti (massime i gregarii) di ferino, lurido, & di brutto aspetto, & che nō hanno gentilezza, ne tampoco nobiltà, & nitidezza in loro (eccettuato però i Nobili, & Dottori, che viuono poi nobilmente, & con buoni cibi.) Così ancora sono molti c'habitano nell'alte Alpi: Mà la causa per che costoro hanno tanti Dottori, Preti, & Procuratori, & gēte data alle lettere, & sono acuti d'ingegno, et che molti viuono ancora più longamente, che i Piemontesi? Dico che ciò procede dal viuer parco, & per la consuetudine de detti cibi, i quali

Gēte, che habitano l'alte Alpi.

quali si sono fatti famigliari à essi, che attendano poi alle lettere, & che siano acuti? questo auiene perche abbondano di sangue melancolico; & come dice Marsillio Ficino, Spiritus flagrat in sicco; Perciò non è marauiglia se siano di simile natura; come ancor quei d'alti monti, viuono molto, per la vita parca; poiche natura est paucis contenta: Come ancor per la buontà dell'acque, per la purità dell'aria, & per esser remoti ancora da negotij, & cure troppo fastidiose, che li possino distemperar le temperie del corpo: la onde essorto tutti à viuer parcamente, & ellegersi aria buona, schiuarsi dall'affetti dell'animo, & far nutrir suoi figliuoli à buone baille, & che si notriscano de' cibi boni, & indi educarli con le ottime regole christiane, & morali. Et ciò facendo viueranno longamente sani, hauranno buon colore e florido, staranno con l'animo giocondo, & saranno prosperosi con l'aiu-

Marsilio Ficino.

Perche gl'huomini, che si notriscono di cibi che generano sangue melãcolico, siano d'ingegno acuto come Canauesi, & Biellesi.

to del Signore Ottimo, e maſſimo.

DELLA CARNE. Cap. XXXIII.

Trà tutti i cibi, la carne è di ottimo nutrimento.

LA carne trà tutti li cibi, è di ottimo nutrimento, conforta il corpo, corrobora, & ingraſſa: il ſuo cibo è di propinqua conuerſione in ſangue: perciò quelli che mangiano molta carne, & propriamente co'l beuer vino, incorrono in replettione, per la qual coſa à queſti vi biſogna ſpeſſo la flobotomia: ò vero di medicina ſolutiua, ſecondo l'opportunità della buontà, & malitia della carne, ſe varia in molti modi, li quali biſogna intendere, per la conſeruatione della ſanità.

Dani che apporta il mangiare troppa carne.

Varietà delle carne.

1 Il primo modo, è per la differenza del ſeſſo.

2 Il ſecondo, ſi piglia per la differenza della caſtratione.

3 Il

3 Il terzo, per la differenza della giouentù, & della vecchiezza.

4 Il quarto, per la differenza della regione, doue si habita, & de' luoghi, & pascoli che hanno.

5 Il quinto, per la differenza della grassezza, ò magrezza, & della sanità, & infermità.

6 Il sesto, per la differenza delli tempi dell'anno, ne' quali si mangia la carne.

Differenze varie delle carni, per conseruatione della sanità.

7. Il settimo, per la differenza dell'artificio, & del modo di preparare, & del cuocere.

8 L'ottauo, per la differenza delle specie de gl'animali, secondo la loro propria natura.

9 Il nono, per la differenza di diuersità delli membri.

Prima differenza.

La prima differenza. Conciosia cosa che ogni mascolino, sia più caldo, e più secco di ciascuna femella, della sua specie; perciò si varia la sua

to del Signore Ottimo, e maſſimo.

DELLA CARNE. Cap. XXXIIII.

Trà tutti i cibi, la carne è di ottimo nutrimento.

LA carne trà tutti li cibi, è di ottimo nutrimento, conforta il corpo, corrobora, & ingraſſa: il ſuo cibo è di propinqua conuerſione in ſangue: perciò quelli che mangiano molta carne, & propriamente co'l beuer vino, incorrono in replettione, per la qual coſa à queſti vi biſogna ſpeſſo la flobotomia: ò vero di medicina ſolutiua. ſecondo l'opportunità della buontà, & malitia della carne, ſe varia in molti modi, li quali biſogna intendere, per la conſeruatione della ſanità.

Dani che apporta il mãgiare troppa carne.

Varietà delle carne.

1 Il primo modo, è per la differenza del ſeſſo.

2 Il ſecondo, ſi piglia per la differẽza della caſtratione.

3 Il

3 Il terzo, per la differenza della giouentù, & della vecchiezza.

4 Il quarto, per la differenza della regione, doue si habita, & de' luoghi, & pascoli che hanno.

5 Il quinto, per la differenza della grassezza, ò magrezza, & della sanità, & infermità.

6 Il sesto, per la differenza delli tempi dell'anno, ne' quali si mangia la carne.

Differenze varie delle carni, per conseruatione della sanità.

7. Il settimo, per la differenza dell'artificio, & del modo di preparare, & del cuocere.

8 L'ottauo, per la differenza delle specie de gl'animali, secondo la loro propria natura.

9 Il nono, per la differenza di diuersità delli membri.

Prima differenza.

La prima differenza. Conciosia cosa che ogni mascolino, sia più caldo, e più secco di ciascuna femella, della sua specie; perciò si varia la sua

buontà della carne ſecondo il ſeſſo: appreſſo alla variatione della natura delle ſpecie de gl'animali. Et ſe ra bene, che per la maggior parte della carne delli maſchij, ſia più lodabile, della carne delle femelle: nondimeno in alcune ſpecie, la carne della femella, è più lodabile: Come la carne della capra, à riſpetto à quella del becco, & la carne della gallina, à riſpetto à quella del Gallo.

Alcune ſpecie d'animali, gli maſchi ſono manco buoni, che le femine.

Seconda differenza, per la caſtratione.

La ſeconda differenza: veggiamo che gl'animali caſtrati ſono aſſai miglior, che li maſcoli, & le femelle di quella medeſima ſpecie; perche gli maſcoli caſtrati ſono migliori, che le femelle; per la natura maſcolina, e migliori ſono, che li maſchi, per la caſtratione; perche la caſtratione rimette il calor naturale, & ſimilmente per la ſiccità, ſi riducono ad vna ſpecie temperata, per eſſa caſtratione, à benche gl'animali caſtrati, habbino

bino somiglianza con i maschi, non sono però sottoposti al coito; per che dice Aristotile nel libro de parti d'animali, gl'animali ch'vsano molto il coito, tosto s'inuecchiano, & loro carni diuentano aride, s'indurano, & acquistano la natura della vecchiezza: similmente per comparatione de' maschi, alle femelle; i maschi non sono offesi dal parto, & dall'ouare, & l'esperienza lo dimostra à noi, che vediamo la carne delle capre, vacche, pecore, & simili animali non partorienti, hanno assai miglior carne, che quei, che partoriscono, & le galline, che non fanno l'oua, esser migliori dell'altre, si dice che le galline sono migliori nell'innerno, che in tutti gl'altri tempi dell'anno; perche nell'autunno per la maggior parte lasciano di far l'oua; & per questa ragione, le femelle de gl'animali sono ancora migliori castrati, che

Aristotile.

Danni per il superfluo coito.

Comparatione de maschi cõ le femelle.

Galline in qual tẽpo siano migliori.

non castratione, come appare nelle scroffe castrate, & galline chiamate caponesse; nondimeno gl'animali castrati, per esserui debilitato il proprio calore, moltiplicano dentro à loro corpi vna humidità, & grassezza non molto ben digesta, & alcuna volta sono di mal nutrimento.

Castrati. Caponesse.

La terza differẽza si piglia dall'età.

La terza differenza à noi è manifesta; perche vediamo, che l'età de gl'animali, che conferisce molto alla buontà della carne, la proprietà de gl'animali è humida, & quanto più s'inuecchia, diuenta più secca; benche tal volta per accidentale humidità, si potranno inhumidire, quelli animali, de quali la natural complessione, è secca son migliori in quella età, nella quale la loro naturale complessione, e siccità è temperata, con la propria humidità, nella lor conueniente età, e complessione; così vediamo, che la carne caprina,

Animali di natura secca, quãdo si a buona la loro carne.

prina, e bouina, sono miglior nelle età, che si lattano; perche la loro naturale complessione, & siccità, è contemperata con l'humidità loro naturale, nella congruente età, & pueril complessione, & questo non occorre alle carni, che naturalmente hanno humida complessione, & perciò dicono, che l'agnello, & il porco nel tempo di loro lattatione sono di mal, & grosso, & humido nutrimento, grauante lo stomaco; percioche la natural complessione, si congionge con l'humidità, dell'età proueniẽte, & con la pueril complessione: mà in progresso d'età, la loro humida, & natural complessione, nel discorso di detta loro età, si contempera à maggior siccità; & perciò appresso à medici, & specialmente Arabi, doue non è in gran vso la castratione de' mottoni, è molto lodata la carne dell'agnello d'vn'anno, cioè inanti

Carne bouina, e caprina.

Carne di natura humida.

Arabi nõ vsano la castratione.

la

Carne d'animali vecchi biaſmata.

la polutione. Ogni carne d'animali vecchi, è peſſima, & è di difficile digeſtione: come ancor li animali, che ſono all'hora vſciti dal parto, ò vero quando ad eſſo ſono proſſimi. Tutti gl'vccelli, che ſi mangiano auanti, che mettano le buone piume, generano humori putreſibili nello ſtomaco, & abbomineuoli à tutto il corpo.

Animali vſciti all'hora dal parto ſono biaſmati.

Quarta differenza ſecondo le regioni.

La quarta differenza, è che noi vediamo gl'animali eſſer migliori, ſecondo la diuerſità delle regioni, come de' luoghi montuoſi, & ſaſſoſi, che producono miglior caſtrati, & di ſottile, lingiera, & più ſaporita carne, che le maritime: & il cõtrario ſono le carni delle regioni paludoſe; perche le miglior herbe de' paſcoli producono migliori humori, miglior latte, & carne, & tanto più producono miglior carne gl'animali, quanto più hanno proportionati cibi, alle loro natu-

Carni di region paludoſe biaſmate.

Beni paſcoli generano carni migliori.

nature ; La onde diciamo , che la carne porcina, c'habbia mangiato il giande , esser migliore di quella, che habbi mangiato l'herba, li caponi, & galline esser migliori , quando sono nutrite di formento , & miglio , & di quelle che sono nutrite d'herbe, ò di crusca.

Carne porcina.

Caponi.

Quinta differenza, tutti gl'animali assolutamente , che tengono mediocrità trà la grassezza , & magrezza, sono più lodati , & sono migliori de gl'altri; perche la grassezza sopercchia, abbatte l'appetito , debilita lo stomaco, impedisce la digestione, dispone il corpo à mali humori; onde per maggior cautela, si deuono elegger delle grasse carni , il più magro, & delle magre , si deue mangiar le più grasse.

Quinta differẽza

Essendo le carni grasse, si deuono mãgiar le parti più magre, & il contrario nelle magri.

Sesta differenza , tutti gl'animali caldi sono migliori nell'inuerno , & gli freddi nell'estate: onde la carne porci-

Sesta differenza.

carne porcina.

porcina appresso à quelli, che non contradice l'appetito, è migliore nel l'estate, che nell'inuerno; & ciò per la sua humidità, e quella de pippioni, è miglior nell'inuerno, che nell'estate: le quaglie sono migliori, nell'autunno, che nella Primauera: gli piccioli vccellini, quando fanno i suoi nidi non sono buoni; mà nell'autunno; quelli che si notriscono de fichi, & vue sono migliori. Li tordi sono migliori nell'inuerno, mentre che non s'essercitano tanto nel volare; perche nell'inuerno, quando v'è la neue, vanno per terra, appresso le radici de gl'alberi, cercando vermicelli per il loro pasto, & all'hora sono più buoni.

Pipioni.

Quaglie,

Vcellini.

Tordi.

Settima differēza.

Preparation delle carni.

Carni gregie, ò grasse.

Settima differenza, grande differenza, e diuersità acquistano le carni, & nel modo di prepararle, & cōdirle, le carni gregie riescono migliori arrostirle, che cuocerle allesso, sono

no ancora migliori mettendole sopra le viuaci braggie, à finche la sua superflua humidità discorra, & si risolua sopra i carboni, & diuenti più secca; le carni magre, è meglio cuocerle allesso, che arrostirle; accioche la sua siccità si contemperi con l'acqua; la carne, che tien del magro, & del grasso, si posso nell'vno, & l'altro modo cuocerle arrosto, & allesso, & questo secodo la natura dell'animale, & secondo l'appetito di quel che le mangia: alcune carni si ritrouano, che sono migliori rostite, come quella del porco, & d'altri animali humidi, alcune carni sono migliori cotte allesso, come sono le carni bouine, & de gl'altri animali sechi; le carni fritte, & le cuccinate in vna pignata, ò in vn vaso anegate, & stufate; sono mezane in virtù, trà le rostite, & cotte allesso; le fritte sono propinque più alle rostite, & le cotte co'l bro-

Carni magre.

Carne mediocre.

Carni alcune eßer migliori rostite & altre bollite.

Carni frite, ò stufate.

detto

detto nella pignata, alle cotte alleſſo, ſi deue bene auertire, che le carni roſtite, non ſiano fortemēte ſerrate, con il coperchio, anzi ſi deuono laſciar ſcorperte; perche le carni roſtite, quando ſi coprono troppo, & che non poſſono vaporarſi, ſi riempiono de flati; come vogliono gl'auttori: ſi è ancora ritrouato, & per eſperienza veduto, e trouato, che le carni roſtite ſono di miglior, & maggior nutrimento, & eſſer più conuenienti à corpi robuſti, & eſſer ancò più di difficile digeſtione, & generar più ſecco nutrimēto, che quelle cotte alleſſo; perche queſte ſono più humide, & ciò dalla humidità acquea accidentale, ſe ben che le roſtite ſono più humide, di humidità propria, che le alleſſate; perciò nutriſcono maggiormente le arroſtite, che le alleſſate. La carne roſtita, ſi cuoce con la ſua propria humidità, & alleſſa-

Carni roſtite di maggior nutrimento.

Carne roſtita hauer humidità naturale.

Carne roſtita, et aleſſata.

lessata con l'altrui, che li caua la sua propria humidità; perciò si rende più secca d'humidità propria, che non fà l'arrostita. Si deue ancora auertire, che le carni, che si mettono arrostire, si debano prontamente approssimare alle braggie, ò al foco grande, accioche prontamente, si faccia la crosta, per la quale s'impedisce, che il calor del fuoco non penetri alle parti intrinseche, & alla decottione della parte centrale; perciò disse Aristotele, che era cosa più artificiosa, l'arrostire, che allessate. Le carni acquistano virtù oltre la loro propria naturale, tale quali son le cose, con quali si condiscono. Di tutte queste regole c'habbiamo detto, molte ne lasciamo per breuità à dire; perche l'esperienza ne rende chiara testimonianza.

Carne posta su le grandi braggie.

Aristotile.

Ottaua regola, è cosa chiara, che alcune specie d'animali, hanno miglior

Ottaua differenza

glior

glior carne gl'vni, de gl'altri assolu-
tamente, come trà volatili, è miglior
la carne della starna, ò faggiano, ò
gallina: trà gl'animali saluatici, il
capriolo, & il porco cinghiale gioui
ne, inanti c'habbi vsato il coito: si-
milmente trà gli membri v'è gran
differenza; perche sono assai miglio-
ri i testicoli, & le mamelle, del fega-
to, & altri membri; & accioche que-
sta ottaua differēza, ò diuersità d'esse
se n'habbi notitia, si metteranno in
parte le virtù di ciascuna specie d'a-
nimali comestibili, & de' suoi mem-
bri. Primo cominciarò dalla starna,
come dalla più nobil carne.

Differencia trà le specie d'animali.

Differenza tolta dalle parti d'animati.

Nono.

Starna.

La starna hà la carne più sottile,
& più leggiera di tutti gl'altri vccel
li, & declina ad esser temperata: in-
grassa il corpo, conforta il cuore, e
cura la sua debiltà, conferisce al fe-
gato, & al stomaco: gioua alli hydro-
pici, incita, & aumenta il coito, & è
buona

buona à questi, che vogliono esser gouernati con regola, & guardarsi da cibi cattiui, & sono più conuenienti, e miglior i suoi polcini, ò polli.

Le carni della perdice, la perdice è specie di starna (se ben ch'alcuni tengano il contrario) fà buon augmento al ceruello, & aumenta l'intelletto, escita il coito, & aumenta la materia della sperma.

Perdice.

La carne del faggiano; se ben che Auerroé voglia, che sia la miglior carne, di tutti gl'altre vccelli, niente dimeno in buontà, è mezana trà la starna, & la gallina.

La carne de' galli, è più lodata quella di quel che non hà ancor cantato, & vsato il coito: & delle galline, è miglior quella, che ancor non hà fatto l'oua, & ancor è migliore quella che è cotta à rosto, nel vẽtre, del capretto: alcuni sono de gl'antichi auttori, che lodano più li caponi,

Galli, & Galline.

Caponi.

ni, di tutte l'altre carni volatili. La carne de polli aumenta il ceruello, & l'intelletto, & il pollo maschio, è miglior della femella: la carne della gallina conforta il petto, ritiene il flusso del sangue, & del naso: chiarifica la voce, & ingrassa il corpo: il brodo del gallo vecchio è solutiuo, & beuuto cõferisce al dolor del ventre.

Polli.

Gallina.

La coturnice è pericolosa di generar spasmo; perche mangia l'helleboro herba venenosa, & che genera spasmo, alcuni antichi dicono, che il suo nutrimento, è ottimo, & generatiuo di sperma: v'è gran discordia trà scrittori latini, se la Coturnice, è quaglia siano vna cosa istessa, & così l'istesso interprete d'Auicena nel cap. della Coturnice, scriuendo le proprietà della quaglia, dice che vsãdola è dubbio, che generi spasmo; perche mãgia l'helcboro, molti Auttori

Brodo di gal vecchio.

Coturnice

Mangia l'helleboro.

Discordia se la quaglia sia la coturnice

Auicenna.

tori per la coturnice intendono vn vccello maggiore della perdice, con le pēne pincie, & è in bontà simile al la carne della perdice.

De colombi, li pippioni son caldi, & humidi superfluamēte, & quelli che cominciano à volare, son di più lingiero, & miglior nutrimento; nientedimeno li polli colombini, molto sono conuenienti alli flemmatici, & per li colerici si deuono condir, con l'agresto, ò vero con simili cose alteranti con frigidità. Li colombi vecchi sono di dura digestione, & di nutrimento non lodeuole.

Colombi.

Polli, colombini.

Colombi vecchi.

La carne della tortora. Alcuni dicono, che la carne della tortora, è pdice, è di eguale conditione, & errano; pche il suo nutrimēto è stitico, & mirabilmēte cōferisce al flusso del ventre. Auicena loda la carne della tortora, & dice esser miglior di tutte

Tortora.

Auicena.

le carni volatili, & la chiama in Arabico *Duraz* ò *Alduraz*.

Queſte coſe ſono vere, che nella regione d'Auicena ſono migliori, che nell'Italia, come riferiſcono anchora molti ch'iui habitano: ò vero perche la tortora, per ſua proprietà conforta il cerebro, & la virtù intellettiua, & aumẽta il coito.¶ La carne della paſſera è calda, di mal nutrimento, & è difficile digeſtione, incita la luſſuria. La carne della lodola, per ſua natura, è ſtitica, ſtringe il vẽtre: Mà il ſuo brodo per la ſua nitroſità, qual hà contratta nel cuocerla fà il ventre lubrico. La carne dell'Anedra è più calda di tutte le carne volatili domeſtiche, conferiſce alle compleſſioni fredde, nuoce alle calde; perciò ſi deue alterar con coſe fredde, ingraſſa aſſai; riſolue le vẽtoſità, & chiarifica la voce. Quando la carne dell'Anedra, ſi padiſce è di

Auicena

Virtù della tortora.

Paßera.

Lodola.

Anedra.

Stomaco.

gran

gran nutrimento, e propriamente il ſuo ſtomaco, ò il ſuo griſillo. La carne dell'ocha è più fredda, che quella dell'Anedra, & è poco differente da quella, & le miglior parti d'eſſa ſono l'ale, & il petto, ouero il ventre. La carne della grua, del pauone, del ſtruzzo, & delli grãdi vccelli ſono di groſſo nutrimento, & difficil digeſtione. Di nutrimento molto condecẽte, è la carne de gl'vccelli volatili: gl'aquatili ch'vſano, & ſtanno ne' laghi, fiumi, & pratti acquoſi, & che ſono groſſi: generano ſuperfluità, & il loro vſo non è laudabile: li piccioli, & minuti vccelli ſono di buon nutrimento, & propriamente, quando non fan nido, & che ſon graſſi; di tal natura è il tordo; mà è pericoloſo il ſuo ſtomaco, ò griſello; perche alcuni dicono, che mangia il Napello, che è herba velenoſiſſima. La carne della quaglia è calda, e humida; mà

& griſillo dell'anedra.

Ocha.

Grua, Pauon, & ſtruzzo.

Vccelli volatili.

Aquatili

Vccelli piccioli.

Tordo.

Quaglia.

al tempo della Primauera, quando torna à noi è ſecca, melancolica, & di mal nutrimento: nell'Autunno, quando è graſſa, è di buon nutrimẽto, & ſi fà di facil digeſtione, aumenta il coito, & la ſua materia: la proprietà della quaglia è più credibile di q̃lla c'habbiamo detto di ſopra della coturnice. ¶ La carne del capriolo trà le carni delle ſeluaggine, è la più lodata dell'altre, & è di buon nutrimento, & di poca ſuperfluità, ſe ben che il ſangue generato da quella tenda à qualche melancolia. La carne della lepre, è di compleſſion fredda, e ſecca, ſe ben che in alcuni luoghi ſi dica, che ſia di calda compleſſione, e di buõ nutrimẽto; m'àgenera humori melãconici, et più di q̃l la del capriolo, il ſuo coagulo, è conſtrittiuo del ventre, & è triaca contra ogni veneno. Il ceruello della lepre, fà prontamente naſcer i denti

Capriolo.

Lepre.

alli

alli puti. La carne del capretto, è vna de' migliori, che siano trà le carni domestiche, & non hà seco alcuna mistione di malitia, eccetto che quãdo è molto propinqua al parto; perche all'hora essa hà in sè vna viscosità, & humidità superflua, & mẽtre, ch'il capretto è grande, e grasso, la sua natural complession secca, si contempera dall'humidità sua naturale di sua età, & per questo genera lingiero, sottile, è temperato sangue; questa carne non è conueniente à quelli, che molto s'affaticano; perche tosto si risolue, per la sua sottilità, & tenerezza della sostanza del nutrimento, che si genera da quella. La carne de' motoni castrati, è miglior che la carne de gl'agnelli, genera molto, & buon sangue, è calda, & humida, & quasi declina à temperamẽto, come fosse giouane: li decrepiti, come habbiamo detto di sopra sono

Capretto.

Carne di capretto dannata à chi troppo s'affatica.

Mottoni.

Boue. pessimi. La carne bouina è fredda, & secca, di difficile digestione, & genera grosso, torbido, e melancolico nutrimento, e preparatiuo di febre quartane, noce à rognosi, & leprosi. *Vitello.* La carne di vitellina, per la temperanza dell'età, come sopra si dicea, e quasi d'vn buon, è temperato nutrimento. *Porco.* La carne porcina, si varia in bontà, e malitia, come l'altre carni, secondo la variatione dell'età, essa è molto humida, e viscosa, il suo nutrimento è buono, & è molto conueniente à corpi robusti, più ch'alli delicati; perche è di tarda risolutione, per la sua viscosità, noce à paralitici, à gotosi, & à quelli c'hanno dolor de fianchi, & della pietra, & delle renelle, ò vero della vesica; mà la carne *Porco siluatico.* porcina saluatica è più lodeuole, essendo giouane, come di sopra habbiamo detto. La carne del ceruo è *Ceruo.* quasi simile alla carne del bue. La carne

carne del rizzo è terrestre, & alcuno è montano: la sua carne è risolutiua, & esicatiua; il suo vso, benche non generi molto buoni humori, nondimeno è di molto buone virtù, conforta il stomaco, risolue il ventre, gioua alla lepra, & alla rogna, la sua carne salata conferisce alli hydropici, alla pietra delle reni, il suo vso cõtinuo cõferisce a chi orina in letto, la qual indispositione è quasi vna fatica d'orinare, se bẽ ch'alcuni dicano, che prouochi, l'orina: conferisce al morso de' vermi venenosi.

Rizzo terrestre.

ANNOTATIONI.

CHe la carne d'animali maschi sia più buona, & saporita, che la feminina, eccettuate alcune, come della capra, & gallina non è dubbio alcuno; poiche il sesso masculino è più caldo, e secco del feminino, come vuol Galeno nel lib.

Carne de' maschi più lodata.

Carne di femella lodata.

Galeno.

de

de semine, oue scriue, manifestum igitur iam factũ est in calidiori, & sicciori temperamento masculum generari, in frigidiore verò, & humidiore fœminã. Laonde per l'abbondanza dell'humidità restano esse più insipide, & l'ariete, & il becco sono più cattiui, per la superflua siccità, & il gallo, della gallina, per la nitrosità di sua carne, la quale è atta à purgare, & perciò i Medici lodano più la gallina, & la picciola femina, per non hauer tanta calidità. Il simile, i castrati sono più lodati, che quei che non sono castrati, per le ragioni sopranarrate. Galeno ancora loda nel libro De Attenuante victus ratione, gl'animali di montagna, per esser più caldi, & secchi; così dicendo. Animalia, quæ in mõtibus viuunt, omnia sunt tùm sicciora, tùm calidiora temperie, eorúmque caro minimum pituitosa, ac viscida existit. Quanto alli animali castrati l'acenna ancor Galeno nel

Ariete biasmato.

Castrati.

Animali di montagna.

Galeno.

nel lib. 2.de ali. castratorū carnes sūt præstantiores, quemadmodum senū pessimè; *perciò la più lodata è quella de' castrati, & che non sÿ ancor troppo grassa; poiche le cose troppo graße non sono troppo lodate da Galeno, nel primo* de alimentis, *trattando del sessamo così dice*, Quamobrem eos, qui ipso vescuntur celeriter implet, stomacum subuertit, vt pinguia omnia. *Il simile dice de' castrati, esser più soaui, & che sono di più nutrimento, & più facili al digerirsi, & ciò nel terzo d'alimēti.* Delli *animali giouani, lo scriue Galeno nel citato luogo; mà perche habbiamo detto, che la carne de' maschi è più sana, & saporita di quella della femina, per non hauer tanta humidità? A questo si risponde, che gl'animali castrati hanno più abbondanza d'humido innato, che i non castrati, & sono più secchi di siccità acquisititia; per il coito perciò non sono così lodate, & la siccità ne' castrati, & gio-*

Castrati.

Galeno biasma la carne troppo graßa.

Perche la carne de' castrati, è più sana che l'altra.

uani

uani è in qualità temperata, & non soprabundãte, come nella vecchiezza; per ciò tal carne vien biasmata da Galeno nel primo de alim. come habbiamo detto: à questo effetto gl'animali, che questo dine a-no di complession secca, come il bue, & la capra sono assai migliori, nell'età che lattaro, come ancor il capretto, così tutti gl'animali, che hã il latte, & vccelli, che couano l'oua sono in quel tempo cattini.

Galeno.

Animali, che lattano vccelli, ch'ouano sono cattini.

Circa l'età delli animali, in che età siano migliori, lo descriue l'istesso Galeno nel terzo de alimenti. In vniuersum autem augescentium caro, multò est præstantior, quàm inclinantium ętate: media verò est interutranque florentium: praua autem admodum est nouellorum, sed diuersa ratione, ac senum. Siquidem horum caro dura est, & sicca, ac neruosa; ideoque concoctu difficilis, & nutrimenti exigui: Contra animantium nuperrimè æditorum corpora, muccosa

Età d'animali qual sia migliore.

Galeno.

sunt

sunt, ac humida, eoque excrementis plena: facilius tamen per aluum descendunt.

Circa la varietà de' luogi, si vede, che soglion variar la loro buontà: come manifestamente, si vede, che i vitelli sono più celebri nell'Italia, che in altre parti, & massime nel Piemonte: I montoni sono celebri in Francia, & massime in Prouenza, & in Piemonte sono cattiui, massime all'infermi: si lodano ancora, i boui d'Inghilterra. A questo proposito benissimo dice Galeno, nel citato luogo. Secundum etiam præparationes modos, & locos in quibus ipsa animalia viuunt, non mediocris eorum est differentia. *Quanto alla grassezza, si deue sempre procurar il mezo, trà la carne grassa, & magra: come habbiamo detto nel citato luogo del Sessamo.*

La varietà de' paesi immuta la buontà delle carni.

La meliorità nelle carni si ricerca.

Circa la stagion dell'anno, si come si deue vsar diuersa regola di viuere secondo, che si và mutando l'età dell'huomo,

mo, & che si và variando il tẽperamẽto così ancor si variano le qualità è q̃tità de cibi, secõdo la mutation dell'anno, come nell'inuerno Hipocrate nell' Aphorismi, n'insegna vsar maggior copia di viuande: per il longo dormire, & per esser più caldo il stomaco, & ventre: Insignes capacitates internæ hyeme, & verè sunt naturã calidissimæ, & somni longissimi: ijs igitur temporibus cibi accessio est adiungenda: Così ancora nelli eccessiui caldi, loda l'vso de' frutti fugaci, quali sono di cattiuo nutrimento: Così dicendo nel libro de cibis boni, & mali succi. Vitanda autem pęnitus, quæ vitiosi succi sunt, præterquàm ęstate, cùm languentiũ corporum siccitati, & calori occurrendum est. Così la prouidenza Diuina, ne và prouedendo i cibi, conforme alle stagioni; perciò loda ancora l'vso della carne porcina, nell'estate, & questa non intende della salata; mà della fresca

Cib catti ui conceduti nell'estate da Galeno.

Carne di porco nel l'estate.

fresca, qual per esser humida, si può in quel tempo conceder, & in questo tempo lodò Galeno, li piedi di porco, così scriuendo nel libro sopra citato.

Prudẽs tamen vir ad refrigerandos æstus, ex balneis rediens epota prius aqua, mox vino mediocriter aquoso, ijsque per vomitum redditis, lactucã edat, quæ innoxia est, simulque vires habet refrigerandi. Sumat posteà suillos pedes bene decoctos ex aceto, & garo. *Così ancora della preparation de' cibi, così dice.* Cæterùm præparata percoctaque commodius transmutantur, quàm cruda, cùm ad inuicem concoctionis succedant. *Et nel libro terzo de alimentis.* Secundum etiam præparationis modos, & locos in quibus ipsa animantia viuunt, non mediocris eorum est differentia. *Dice poi, che la carne bollita fà ottimo sangue.* Carnes quidem cùm probè elixę fuerint, optimum gignũt san-

La preparatione de cibi.

Galeno.

Carne bollita. sanguinem, & potissimum, si eæ animalium boni succi fuerint. *Le rostite poi non v'è dubbio, che non siano di più nutrimento; imperoche non lasciano la loro parte nutritiua nel brodo; mà sono più essiccanti: come ancora sono le salate; mà d'assai più, che le altre, come dice Galeno nell' vndecimo delle facoltà de sempl.* Nec parua existit carniũ differentia, dùm quasdam carne cõdimus. Nam interdum animalis tẽperiè humidissimi caro salita, longè exiccãtior euadit ea, quæ sicca natura existitit. Verùm inter eas, quæ salitæ non sunt, siccior est assa, quàm quæ in aqua, est elixa. *Le stuffate ancora sono di grandissimo nutrimento, come ancora quelle cotte in pasticio, se ben alcuni le biasmano; perche non sono euẽtate mentre, che cuocero. Del resto le carni acquistano diuersa natura, secondo le varietà delle cose, che vi si mettono nella loro preparatione.*

Carne salata.

Carne rostita.

Pasticij.

Circa

Circa la ſpecie de gl'animali, ch'è l'ottaua differenza, così dice Galeno, volucrum tamen caro concoctu facilior eſt, præcipuè perdicis, attagenis, columbæ, galli gallinacci, & gallinæ, turdorum verò, & merullarum, minutorúmque paſſerculorum, caro quàm prædictorum eſt durior. His autem ipſis, turturis, palumbi, anatiſque caro, etiam durior exiſtit. At phaſianorum, quo ad concoctionẽ, & nutrimentum attinet, carni gallinarum eſt ſimilis: voluptate tamen in edendo eam ſuperat. His durior eſt pauonum caro, & fibroſior, & difficilior concoctu. *Hor veniamo alla ſpecie de gl'animali, & primo della ſtarna, qual d'alcuni è giudicata la più ottima di tutti l'altri vollatili, & Martiale volſe il tordo, & vi ſono altri, che danno la lode al Faſano, maſſime al gentile.*

Specie d'animali

Vollaie.

Galeno.

Faſani.

E' la ſtarna ſecondo i Piemontoſi, *Starna.*

quella specie di perdice, che dimora nelle campagne, & ne' piani, & volgarmente si chiama pernis, ò perdis, & hà la carne assai più saporita, che le perdici, volgarmente chiamate di montagna, per esserne ne' colli, & monti in quantità. si mangiano sempre rostite, inuolte co'l lardo, & indi con aceto, ò sugo de' limoni, & vn poco di pepe. I piccioli perdigoni, come ancor le giouanette sono più celebrate. Le vecchie starne, non si mangiano se non lasciate alquanto morte, che siano friabili, & indi sminuciate, si fanno cuocer con brodo grasso, aceto rosato, sugo de' limoni, ò citroni, con vn tantin di sua scorza, & pepe. Dice il Castor Durante, che mangiando per vn'anno integro ogni giorno, vna starna, ò perdice, che guarisce il mal Francese. V'è ancora grandissima differenza, trà li scrittori, che cosa sia la starna; poiche alcuni vogliono, che sij la ὁ ἀττάγην ϛ ἀτταγᾶρ de' Greci. Mà perche non si sà il certo,

Starne vecchie.

Mal francese.

che

che cosa sia l'Attagen; perche Gulielmo Regino Lionese, vuol che sia la Beccasea, il Scholiastes d'auttorità del Myndio, che cita Atheneo, vuol che sia lo fasano gentile, chiamato da esso σκολώπαξ nel lib. nono. E Plinio nel libro decimo, dice che la attagena è vn vccello Assiatico nobilissimo, & che essendo preso mai più canta, & il più celebre è il Ionio, & così Martiale dice. Inter sapores fert alitũ primus. Ionicarum gustus attagenarum; perciò lasciarò il lettore, che ricorri dal Gesnero, & da Vlisse Aldrouãdo, per saperne la vera historia.

Attagena

La perdice poi si chiama quella, come habbiamo detto, che habita ne' colli, & montagne, chiamate d'Astegiani Marenghe; perche v'è ne in quantità nell'Alpi Liguri, ò siano maritime, & da Piemontesi Gallie, per esserne in copia ne' monti, che diuidono il Piemonte dalla Sauoia: hanno queste il becco, & gambe rosse, & sono più grosse delle

Perdice.

Gallie.

starne, & facilmente si domestigano, & nell'alte montagne, se ne trouano delle bianche, e nõ sono così saporite, come le starne, & non sono così digestibili, si mangiano, & si condiscono, come esse, & sono di simil virtù. Galeno poi nel libro de attenuante victus ratione, *vuole che la perdice stij vn giorno morta inanti, che mangiarla, & così scriue,* Perdices verò, ac turtures nec durissimas habent carnes; nec concoctu difficiles, nec prauo succo refertas, sed ipsarum durities, si mortue vno die asseruentur facilè vincitur, fiuntque omnium friabiles, atque inculpate. Alimentum autem dant corpori laudabile, sanguinémque minimè visci dum generat, & crassi, ac tennis medium; proindè quibus salubris cibus curæ est, eos vt arbitror, vti his conuenit. *Quelle poi, che stãno troppo morte, che si corrompono con i vermi tal volta, sono di pessimo nutrimento. La*

Galeno.

Perdice stata tropo morta.

polpa

polpa di perdice, & il simile quella di starna, & fasano, con quella di capone se ne fanno varie viuande, per amalati, come ancora distillati, & estratti, & giouano per restaurar le forze all'infermi, conualescenti, per esser la loro carne tẽperata. Questa si da gli hettici, consumati, & tisici, & è ancora d'ottimo nutrimento, per quei che non pono vsar il coito, & vsando la pernice i sani gli rende incolpato il stomaco, da ogni corruttione, & leua la causa dell'analepsia: il profumo delle piume poste su le braggie, è giouevole alla profocatione della matrice, che si chiama specie di catalepsia, & ad altre simili passioni, che sogliono venir alla matrice, come si vede per esperienza: la poluer delle loro piume, abbrugiate ristagnano il flusso di sangue.

Virtù.

Della gallina. In Piemonte, come ancor in Francia, quando si domanda della vollaia in tauola, s'intende per questa voce galline, pollastri, caponi grandi e piccioli,

Gallina.

Vollaia.

cioli, & simili, & l'uso di queste carni è familiarissimo, tanto à sani, come à infermi. Queste carni sono, (come ancor

Auerroë

afferma Auercoë nel suo colliget) temperate, & sane, generan lodabil sangue, & corroboran le forze. Queste si mangiano bollite, arrostite, incrostate, & in molti altri modi. Le galline sono più lodate nel tempo, che non ouano, & ciò

Galline, quando sono buone.

nel mese di Febraro: sono di cattiuo nutrimento, quando couano, & che hanno i piccioli pollicini: nella Primauera sono

Pollastri.

buoni i piccioli pollastri, quando cominciano hauer le piume, & gli polli maschi, quando cominciano à volare nel tempo di Pascha, come ancor i pollastri dell'estate, chiamati da Francesi Esloudeaus nel mese d'Agosto, & Settembre arrostiti, & mangiati con l'agresta, ò verò co'l zuccaro, & aceto rosato. [illegible]tili sono ancora bolliti, [illegible]ggiongēdoui nel brodo de rossi d'oua, & vn poco d'aceto, come ancora per l'infermi febricitanti, aggiongendoui

ui mentre, che si cuocono, foglie d'acetosa, borragine, buglosa, endiuia, cicorea, & fiori cordiali, & così i Francesi lo compongono ordinariamente à suoi ammalati. I caponi poi sono buoni per tutto l'anno, & si lodano per i più sani, quei che s'ingraßano al pagliaro, & in libertà, per l'essercitio che fanno, & non sono così escrementosi, come quei ingrassati nelle caponere, & che mangiano diuersità de cibi: i più celebrati, in Piemonte sono quelli di Vercelli; mà sono di difficile digestione, per la troppa grassa; perciò questi si deuono mangiar rostiti: i troppo vecchi hanno quasi la natura del gallo vecchio; perciò non sono troppo lodati, & tali si deuono per la loro durezza tener vna notte sepolti in terra, ò sotto al lettame, acciò douentino più friabili. Della carne di capone se ne fà consumati, con le cõserue cordiali, per gl'infermi, restauratiui, & gelladine, aggiongendoui, i piedi di vitello, & nutriscono bene, & si di-

caponi.

Galeno.

Gallo.

geriscono facilmente. Il gallo poi non s'vsa troppo, per vso de' cibi, eccetto i loro testicoli, che sono buoni à gli consumati, & augmẽtano il coito, & l'vsano ancora gli cuoghi di S. A. di Sauoia, per le gelladine: il vecchio cuocendolo, con melissa, bugulosa, lupuli, cappari, e sena, & vn poco di mana, è celebre solutiuo, per i melancolici, & per chi hà mormori ne gli Hypocondrij: come ancora co'l Dauco, anisi, carui, origano, thymo, & copia di semi di carthamo, & turbith, per gl'antichi dolori collici, & histerici da frigidità causati.

Stomaco di gallina

Le pellicule, che sono dentro al stomaco de tutte sorti di galline, & specialmente del gallo, lauate nel vino, & seccate al Sole, et poluerizate, sono remedio potentissimo, per confortar lo stomaco, & per scacciar le renelle, come ancor per lo profluuio dell'orina, & p la passion Diabetes. Dicono, che l'vso continuo delle teste delle galline, induce cecità.

Per

Per confortar lo ſtomaco, prendi poluer di ſtomaco di gallina vnc. j. noce moſcata, Macis, garoffani, pepe negro, e longo di ciaſcun drac. j. origano drac. ij. aniſi, coriandri preparati di ciaſcun drac. iij. ſale gemmeo vnc. iij. facciaſſi ogni coſa poluere, et ſe ne da drac. j. co'l brodo inãti paſto, & indi ſi faccia eſſercitio, ò vero ſi mangia al luogo del ſale, con le viuãde, aggiongendoui maggior quantità di ſale.

Danno della teſta della gallina

Poluer da confortar lo ſtomaco.

Del reſto poi delle galline, così ſcriue Galeno nel libro de attenuante, victus ratione. At gallinarũ corporum eſum, ſi quis exerceatur non veto: & potiſſimum earum, quæ in montibus enutritæ fuerint. Qui verò non excertur, mandandę ei erunt modicè, non modo galline, ſed collumbe etiam, ac turtures. *Così ancora è commune opinion del volgo, che i cibi di gran nutrimento non ſiano troppo vtili, per quelli che ſono offeſi da gotte, catarri, & altri*

Galeno Dell'vſo della gallina.

ſimili

simili mali: per non poter essercitarsi troppo.

Gallo d'India.

Il gallo poi d'India, chiamato da Francesi, & Piemontesi Coc è ottimo cibo, delicato, & hà suauissimo sapore, et è di lodabil nutrimẽto: si digerisse facilmẽte, nõ graua lo stomaco, fà ottimo sangue, & genera copia di seme, & il Quercetano vuole, che superi in bontà tutte l'altre viuande. Si loda quel d'vn'anno: nell'estate. Si mettono ancora i loro polli arrostiti su le tauole. Si mangiano rostiti, ò bolliti, come i caponi: i maschi sono più celebri, che le femine.

Gallinotta.

Della gallina seluatica, detta Gellinotta, delle quali v'è nè in Sauoia, & Francia, & si mandano per delitie in Piemõte: sono di bontà, & temperie trà la starna, & polli di gallina, & sono molto delicate, & generan buono sangue.

Coturnice.

Se la Coturnice sia la nostra Quaglia domandata da Greci ὄρτυ, la quale come dice Plinio, viene vn poco auanti le

grue,

grue, & vola con pericolo de remiganti, per mettersi sopra le loro velle, quando è ben stanca, & aspetta, ch'il vento sij grosso, & humido, per esser portata più facilmente. Conciosiache per la loro grassa sono pesanti; io mi rimetto à chi hà scritto l'historia dell'vccelli; poiche quasi tutti tengono, che sij la quaglia. Che sia periclosa poi per mangiar l'Helleboro, come ancor afferma Galeno nel secondo de alim. questo può esser ne' paesi, che vãno à far dimorra nell'inuerno; perche in Piemonte si nutriscono di grano, miglio, & pannico seluatico, detto da volgari barraualle: & non mangia l'helleboro: poiche nessuna sorte d'helleboro, nasce nelle campagne; mà si ben nell'alti monti, & boschi: oue non fà dimorra; mà s'è osseruato, che soglie mangiar il seme dell'ebullo, che nasce nelle riue de' campi, & questo la potrebbe render più tosto purgante, che imprimergli altra mala qualità: poiche tutto l'anno si mangiano le

Quaglia pericolosa per mangiar l'helleboro.

Ebullo.

le quaglie, & specialmente l'Autōno dopò, che hanno tagliate le messi, come ancora i suoi piccioli, & nell'inuerno, quali sono ingrassate con i cibi sopranominati, & mai s'osseruato, che habbiano fatto alcun danno. Sono saporite, nutriscono assai; mà la carne è facilè à corrompersi, è ancora nociua à febricitanti: le manco nociue sono le gioueni, cotte co'l grasso, per temperarli la loro siccità.

Colombi di molte specie. Torriti. Colombari.

I colombi sono di molte specie, trà i quali, i più lodati sono gli torriti, che habitano dentro alle torri, & il simile sono gli colombari, & se ben i domestici di casa siano più saporiti, & specialmente i piccolini, che non hanno ancora messe le piume, sono però più escrementosi, & non tanto sani. Appresso à questi tengono il terzo luogo, quelli che non volano in alto; mà che stanno sempre nelle case, sotto le cascie, senza far essercitio; perche questi sono ancora più escrementosi de gl'altri. Tengono poi il mezan loco,

Colombi famigliari dentro le case.

co, quei che ſono generati, per il coito de' ſeluatici con li domeſtici, chiamati Miſcelle.

Miſcelle.

A noi ancora oltre i torriti, che habbitan nell'alte torri (per eſſer ſpauenteuoli) ſe ne ritrouano due altre ſpecie, che ſono di paſſaggio: Cioè gli fauarij, che vengono nel tempo, che ſi ſeminan le faue, & l'altri, che vengono nell'Autonno, & ſi chiamano Garberolli, i quali ſono più ſaporiti de' fauarij. Queſte due ſpecie ſono vn poco più difficili hà digerire; mà non ſono tanto eſcrementoſi. Gli torriti, come ancora altri vccelli di montagna, ſono più lodati da Galeno, nel libro de attenuante victus ratione: *così dicendo.* Animalia omnia in montibus nata, multò ĩjs, quæ in locis oriuntur planis, ſunt præſtantiora. Mandendæ etiã ſunt aues eæ, quæ in turribus, vineiſque agunt vitam. Qua rè columbæ turriculę domeſticis ſunt meliores.

Columbi fauarij.

Garberolli.

Galeno loda gli vcelli di mõtagna.

Circa i fauarij, & garberolli, ſi chiamano

mbes mano da latini Palumbes: come ancora i torricoli, si domandano dal colore Liuie, cioè quasi liuidi, & li domestici Cellares. Sono questi Palombi più viuaci, & di più longa vita; perche viuono anni 30. & 40. come recita Plinio nel lib. 10. cap. 34. & 35. Cicerone nel lib. de finibus, & li altri viuono otto anni solamente. Questi Palombi sono poco lodati da Galeno; per esser duri: così scriuendo nel citato luogo. Palumbes prӕterquàm quòd carnem habẽt columbis, perdicibus, turturribusque duriorem, etiã concoctu difficilem, excrementitiãque sortiuntur. In somma, si lodano gli colombi, quando cominciano à butar le piume, & i vecchij sono di difficil digestione: incitano i colombi il coito, sono buoni al stomaco, nutriscono assai. Il loro sangue caldo instilato ne gl'occhij, è buono à leuar il loro dolore, & infiammaggioni. Il cuor così caldo tolto per bocca, prohibisse l'aborto, ò sia sconciatura delle Donne.

Piuie. Lellares. Clinio. Elettione. Virtù.

ne . Conforta così caldo tagliato per mezzo, e posto sopra la commissura coronale, il ceruello à dellirantì . Cotto co'l vino tutto integro, & fattone Clystere, gioua alla dissenteria inuecchiata .

Le tortore tanto l'ordinarie, come le bianche, hanno l'istesse facoltà de gli Colombi, se ben siano vn poco più essicanti . E lodata la tortora arrostita, & mangiata con vn poco d'agresto, ò aceto rosato à quei che patiscono relassation di stomaco, & ventre .

Tortora .

Le passere non si mangiano, eccetto da li contadini, & ciò nell'inuerno, se ben alcuni tengano in dellicie le loro ceruelle, per augmentar la materia della sperma: acconcie con buon grasso, & specie aromatiche .

Passere.

Ceruelle per il coito.

L'allodola è ancor mangiata d'alcuni nell'Autonno, & ciò, che scriue il Benzo di essa, lo scriue ancora Rhasis nel lib. 3. ad Almansorem : & Galeno nel 3. de Alimentis, dice che guarisce i dolori colici.

Allodola.

Virtù.

lici. Alauda vſta, ſi edatur, mirificè colicos iuuat.

Anedre di varie ſpecie. Dell'anedra v'è ne ſono delle domeſtiche, & ſeluatiche: delle domeſtiche v'è ne ſono ancor di due ſorti, l'vne ſono le ordinarie, & l'altre ſono ſtate portate à noi di Spagna, & ſono al doppio più groſſe, che l'ordinarie. Delle ſeluatiche, v'è ne ſono ancora di molte ſorti; *Anedre ſeluatiche* perche nella Primauera paſſano in Piemonte le anedre Greche, & queſte ſono di paſſaggio: nell'Autonno, poi vengono le picciole, *Gregori.* che ſi chiamano Gregori; perche vengono à greggi in quantità, & dimorano ne' noſtri paludi tutto l'inuerno, & ſono ſaporite. L'altre poi dette ſeluatiche fanno le oui nelle noſtre parti, & iui ſtano tutto l'anno, & ſe ben che alle volte le loro oua, ſian couate dalle anedre domeſtiche, ò galline: *Anedra ſeluatica, mai ſi domeſtica.* quando ſono, che poſſano volar via, ſe ne vanno alla campagna, & mai più ritornano nel luogo, oue ſono ſtate nutrite, come ancor hò veduto

far

far alli Heironi nel palco di S. A. Serenissima. Le più lodate anadre, sono queste seluatiche, & poi li Gregoti, & poi le domestiche ordinarie, quando cominciano à volare: hanno la carne saporita; mà generan sangue grosso, & melancolico. Galeno dice, che l'anedra hà la carne più dura, che la tortora, & ch'i Pallombi. Si mangiano nell' Agosto arrostiti, mettendoui nel ventre prune, damascine, & peri minucciati, & rossi d'oua, e datili, & così questi frutti corregono qualche loro vitio. Il sangue loro è bonissimo contro veneni, & il loro grasso è salutifero, per li affetti freddi del petto, & per molificare, come ancora per vso di chirurgia.

Heironi.

Virtù.

Nelle parti di Scotia, cioè nelle Orchadi, si ritrouano tanta quantità d'anadre maritime, che ne salano le botte piene, & molti foron di parer, che nascessero da corruttion di certi Alberi; mà son altri che dicono, che queste ana-

Anadre di Scotia.

dre nascono nella Grotlandia.

Occa, ò papero.

L'occa, ò papero secondo Galeno nel citato libro, tien il terzo luogo, doppo l'anedra, & di simil natura, vuol che sia il strutiocamello, & tiene il mezzo di questi due la tarda. L'occa è poi più vsata da gli Hebrei, che da nessun'altra natione, & ne fanno diuersità di viuande, come facciam noi del porco. Le più celebri ocche sono quelle di Milano: in Piemonte mangiano nell'estate, i piccioli occheti arrostiti, & ponendoui dentro il ventre le cose, che habbiamo detto dell'anedra: mettendoui ancor tal volta dell'herbe minucciate, & si deuono elegger i più grassi. In Guascogna patria del Quercetano le salano, & così le conseruano per molti anni, mangiandole cotte con i caoli. Del collo, testa, piedi, alle, fegato, e cuore, & grissillo, ne fanno co'l brodo vna viuanda gusteuole, & di gran nutrimẽto, aggiongendoui vn poco d'aceto, petrosillo, & pepe, ò vero vn poco di noce

Viuande de Hebrei

Ellettione

Occa salata.

moscata.

moscata. Il suo sterco poluerizato, & dato al peso d'vna drama, ò dra. 1. ß. co'l vino bianco, gioua al trabocco del fielle. Il suo grasso molifica, è sedatiuo de' dolori, & si mette nelli vnguenti, & ceroti molificatiui. Le piume grosse sono buone, per scriuer, & delle piccoline se ne fà gli migliori letti, per dormirui sopra, & aiutan la digestione, ponendoui vn cuscino fatto con detta piuma su'l stomaco. La seluatica à noi è di passaggio nell'inuerno, & è di cattiuo nutrimēto: son buone solamēte, p chi hà lo stomaco galliardo, & per chi fà essercitio.

Sterco.

Grasso.

Piuma.

Occa seluatica.

Del Pauone in Piemonte, v'è ne sono de bianchi, & variati di diuersi colori. La loro carne, come vuole Galeno, nel citato luogo, è di difficile digestione, come l'anedra; mà poi non tanto, come l'occa, se ben il Quercetano dica nel suo Dieteticon, che habbia la carne delicatissima, & di gratissimo sapore, & che in questa parte non ceda al Cocco dell'Indie. Il suo

Pauoni.

Quercetano.

Sterco.

sterco poluerizato, e preso co'l vino bianco, al peso d'vna dranma guarisce la vertigine.

Fasano.

Il Fasano poi, così chiamato dal fiume phasis, oue v'è ne in grande abbondanza, come ancor in Francia, vicino à vn fiume, chiamato la Carante: sono propriamente gli fasani, galline, ò caponi seluatici, hanno la loro carne molto saporita, è di lodabil nutrimento, & vince di grã lõga, come dice il Quercetano, la Gelinota: si mangia rostito. Gli più celebri sono quei de' piani, chiamati gentili, e poi quei di montagna, che sono di tre speccie; mà i manco buoni sono quelli grossi, & negri.

Tordo.

Il Tordo era celebrato nel tempo di Martiale à Roma, cosi scriuendo.

Inter aues turdus, si quis me iudice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus.

Questi vogliono molti, che habbian

la

la carne ſaporita, & molto dellicata, e ſpecialmente l'Autonno, quando ſono ben graſſi, & che ſia cibo da concederſi, à ſani, & infermi.

Doppò hà queſti vengono le griue, quali ſono vna ſorte de tordi, che vengono nel tempo delle vendemie, à mangiar l'vue in Piemonte, & indi tutto l'inuerno, dimoranonelle colline, & verſo i Liguri, per mangiar il ginepro: dal quale le carni loro, reſtano co'l odor d'eſſo, et ſono q̃ſte griue vn poco più picciole de' tordi, & più ſane, & tenute in prezzo nella tauola del Sereniſſimo Duca di Sauoia, & ſono molto ſaporite. S'vſano ancor aſſai in Sauoia, & Heluetij, come ancor à noi in Piemonte.

Griue.

Mangiano poi nelle colline d' Aſtegiana, & nella Liguria, oue vi ſono quantità de fichi, gli beccaſichi, quali d'eſſi s'ingraßano, & ſi ſogliono ancor ingraſſar con l'vua, & di queſti diſse quel poëta.

Beccaſichi.

Cùm me ficus alat, cùm pascar dulcibus vuis.
Cur potius nomen, nõ dedit vua mihi.

Hortolano. *Ancora si mãgia l'Hortolano di Lione, cibo di gran prezzo, & di natura delle griue, & s'ingrassa nel tempo di vendemie. Nel Piemõte vengono nel tẽpo, che son maturi i mori bianchi, con i quali s'ingrassano, certi vccelli, chiamati horinolli, & hanno l'isteße qualità.*

Merla. *La merla, che habita ne' bussoni, oue v'è quantità di acuta spina, & luoghi humidi, & si mangia nel tempo delle vendemie; perche dimorrando su l'alberi mãgia le vue seluatiche, come ancor la domestica, & all'hora s'ingrassa, è di simil qualità della griua.*

Beccassa. *Ancora in Piemonte nel fin dell'Autonno, & nell'inuerno, si mãgiano le beccasse, così ancora chiamate da Francesi, & da Latini* Rusticula, *le quali il Regino Lionese, pẽsa che sian la attagena, cosi scri-*

scriuendo vn certo Poëta Nemesiano.

Cùm nemus omne suo viridi spo
liatur honore.
Fultus equi niueis syluas pete pro
tinus altas.
Exuuijs, preda est facilis, & amæ-
na scolópax,
Corpore non paphüs auibus ma-
iore videbis.
Illa sub aggeribus primis , qui
proluit humor.
Pascitur , exiguos sectans obso-
nia vermes .
At non illa oculis, quibus est ob-
tusior , etsi .
Sint nimium grandes, sed acutis
naribus instat ,
Impresso in terram rostri mucro-
ne sequaces .
Vermiculos trahit, & vili dat pre-
mia lingue.

*E la sua carne delicatissima , si man-
gia arrostita, & son buone sino alle bu-*

delle; mà per eßer escremento de vermi, non posso comprender, come sia lodabile: le parte più lodabile sono le sue coscie: nutrisse assai; mà genera sangue melancolico, & à noi tien il secondo luogo, appresso la perdice.

Picciola beccaßa.

V'è ne in Piemonte poi d'vna altra specie, che sono il terzo minori, domandate beccaße picciole, ò picciole buquelle, per hauer il becco picciolo, & sono più saporite, & non son di difficil digestione; mà generan vn sangue crasso, come fanno tutti gl'animali acquatici, & che dimorrano ne' paludi, & acque, & si chiamano queste dal Quercetano. Rusticula minor, Querquedula, & gallina acquatica. Se bẽ che in Piemõte, si ritrouino ne' paludi diuersità di polli, chiamati polli, & galline d'acqua: sono però di cattiuo sapore, & spuzano d'odor di fango, & perciò non si mangiano.

Rusticula minor. Galline, e polli d'acqua.

Vccelli acquatici biasmati.

Circa poi alli vccelli acquatici (eccettuato la beccassa, qual per la sua sapo-

rita

rita carne, vien commendata alle tauole de grandi) sono biasmati da tutti gli Medici, & il contrario sono quelli di montagna, & colline, quali non sono tanto escrementosi; perciò dice Galeno nel libro de attenuante victus ratione. Animalia siquidem, quæ in stagnis, ac locis aquosis, & campestribus degunt, humidiora sunt, atque excrementitia: quæ vero in montibus viuunt, omnia sunt, tùm sicciora, tùm calidiora temperie: eorumque caro minimum pituitosa, ac viscida existit. Quarè animalia in montibus nata, multò ijs, quæ in locis oriuntur planis, sunt præstantiora; *percioche sono più caldi, e più secchi, & di mãco superfluità, & sono di lodabile nutrimento à sani, & à certe infermità.*

Vccelli piccoli.

Galeno.

Oltra gli sopranominati vccelli, sogliono nel Piemonte mangiarne molte altre sorti, & trà gl'altri è celebre il Cuco, ò sij Cucalo, qual viene in Piemonte, nel fin

Cucullo.

fin della Primauera, & stà sino all'Agosto, & indi si parte: si mangia quando è ben grasso rostito, & non è di cattiuo gusto. La cenere del Cucullo beuuta con l'acqua di peonia, gioua à chi patisse di mal caduco.

Storno. Il storno è di due sorti, si mangiano nel tempo dell'vua, quando son ben grassi, sono di difficil digestione, e generan sangue melancolico. In Piemonte mangiano i piccoli, quando sono nelle torri, che cominciano metter le buone piume.

Picca è Garrullo. Mangiano ancor molti nell'Autonno la Berta detta picca, & il Berto, ò gracculo, detto da noi Gai, & specialmente, quãdo mãgia la giande, come ancor nella prima, quando mettono le piume, & li mangiano acconci co'l brodo, e grasso, petrosillo, cinamomo, e garofani, & così questi non sono difficili à digerirsi; mà si ben i vecchij.

Pondera specie di Ibbio. Et si come in molti paesi mangiano il Strutiocamello, & la grue, come ancor

altri simili vccelli di pessima digestione, così ancora molti in Piemonte mangiano la Pondera nell'inuerno, quādo è ben grassa, & è vna specie di Nibio; mà più grossa, e viue di rapina, & è di grosso nutrimento, & di difficil digestione: tutti poi gl'altri vccelli di rapina, non si mangiano. Sono alcuni nel Piemonte, che nell'inuerno mangiano il coruo: cibo per chi hà simil carne.

Vccelli piccoli.

Si mangiano poi molte altre sorti di vccellini in Piemonte, quali hanno tutti vna istessa virtù, come sono le piccole vinete, lodate al tempo dell'vua, nella tauola di S. A. Serenissima. Li rossignoli: tre sorti di dargne, che sono più grosse delle passere: i Rondoni, come ancor altri le rondine, la storzacolla, qual mangia le formiche, pigliandole con la lingua. La testa morra, il capo negro: la merla bianca, vna specie di lodola, qual non hà la corona in testa, & molte altre sorti, che per breuità tralascio.

L'vso

L'vso delle carni, è frequentatissimo nel Piemonte, come ancor in Francia, & quando chiamano la viande, intendono le carni, & à noi le più celebrate trà le domestiche, è quella di vitello ben ingrassato, & che si notrischi ancor di latte, & trà i seluatici, quella del capriolo, per far più essercitio di tutti gl'altri animali, & per hauer la carne ancora più tenera, et più facilè à digerirsi.

La viandà.

Capriolo.

Doppò il capriolo s'vsa la Dama detta da Piemontesi, & Alpini Camosso, questa è vna specie di capra seluaggia, che se ne stà su'l alti monti, & mangia vna specie di gramegna, chiamata Camosina, & hà l'istesse facoltà del Capriolo: gli più lodati sono i gioueni. Il grasso di questo animale è vsato da Alpini, per curar la dissenteria, mettendone ne' seruitiali, & la mangiano ancora con vn'herba chiamata Rotta, ch'è vna specie d'eupatorio Alpino, & altri dicono, ch'è vna specie di gnafallio.

Anco-

Ancora ſi ritroua l'ibis, chiamato Boc ſtagn, che ſempre ſta ſu'l giaccio, & il ſuo ſangue beuuto al peſo d'vna drama, con vino bianco, ò brodo di ciceri, ſcaccia le renelle, & rompe le pietre, come dice l'Eugenio in ſue epiſtole: l'vſano ancora i paeſani della val d'Agoſta, contro veneni, & molte altre infermità. La ſua carne è calda, & ſecca, & è di difficil digeſtione: ſcriue ancora vn Medico, che mangiando detto animale, il Doronico vi ſi generan dentro al loro ſtomaco, pietre ſimili in fatezza al Bezaar, & hanno ſimili proprietà, vedi il Bauhino.

Ibis.

Boc ſtagn

Bezaar.

La carne poi del ceruo, ſeguita in bontà à queſte, et nõ ſolo è biaſmata da Galeno; mà da molti altri; perche genera ſangue melancolico, & è difficile alla digeſtione. Si mangia arroſtita, & in paſticcio.

Ceruo.

Gli Prencipi mãgiano le ponte delle loro corna teneri, l'orrechie, eſtremità de' labbi, & narici, acconci con le cipolle, ſpecie

aromatiche, & grasso, e succo de limoni, & questa viuanda è molto celebre appresso à S. A. & dicono che gioua contro veneni; perche il corno di ceruo resiste à veneni: sono poi celebri, i piccoli cerui, de quali i più sani, son quei di due mesi. In Frãcia mãgiano, per delicie quei cauati dalla matrice: mà sono dãnati, come ancor tutte l'altre carni tenerelle, per esser escrementose, & spumose. Di simil natura sono i Daini. Dicono alcuni, che l'vso di queste carni fanno inuecchiar presto: & questo forsi; perche sono esicanti. il corno hà molte proprietà nel, curar i profluuij del ventre, & contro i flussi del sangue, per i veneni; la vnde si mette nelle polueri cordiali: gioua alle torsioni del ventre, & matrice: amazza ancora i vermi.

Daini.

Virtù.

Di quelle del becco, & ariete, che siano biasmate, è cosa tropo chiara: la capra ancora, & la peccora se ben habbiano miglior carne, ch'i maschi non sono però

Becco. Ariete. Capra.

tropo di buon nutrimento. La carne di capretto, si mangia nel tempo di Pasca, & è miglior che l'agnello; perche questi son tropo humidi.

Peccora. Capretto. Agnello.

La carne poi di motone è assai lodata in Francia, & massime in Prouenza; perche mangia il Thymo, serpillo, pollio, & altre simili herbe: nel Piemonte; perche mangiano herbe de palludi, ò de prati, che si adacquano non sono sani: la parte più sana sono le coscie arrostite, & lardate con li rami di rosmarino, & saluia. In Francia la dãno alli suoi amalati, & dicono che non graua lo stomaco; & mai moue nausea, & il Quercetano scriuendo di detta carne, dice Tanta enim est eius præstantia, vt statim vires reficiat, & singulari sua nutriẽdi facultate, habitum corporis macilentum, ex alui immoderatis fluoribus, lienteria, & dysenteria, alijsque affectibus contractum breui, restituat, presertim si ex coxa veruecina,

Mottone.

Virtù del mottone.

Quercetano.

iuscu-

iusculum, aut expressum, cum modico eiusdem carnis, & pane infriato, subindè sumatur, quod cibi potúsque absoluit officium, & adhùc gratius erit sapore, si succus limonum, aut arantiorum addatur. *Mà come habbiamo detto, li motoni del Piemonte fanno effetto tutto contrario di quel, che dice il Quercetano.*

Bue. *La carne di bue grassato in Piemonte, non cede in buontà à quelli d'Ingilterra, Hibernia, & Hungaria, & la maggior parte d'essi, si vendono à Genoua, come ancor à Nizza di Prouenza, & questo è la maggior parte del reddito de gli massari di Piemonte; perche vi sarà tal bue, che si venderà da scudi 50. d'oro in circa, & ne mandano ancora assai nel Stato di Milano, come anco in altre parti d'Italia. Questa carne è di gran nutrimento, & è buona per homini di campagna, & che fanno gran essercitio: dicono che l'Imperator Carlo Quinto,*

sempre

ſempre ne volea in tauola, come ancora fà il gran Turco. Si loda vn poco ſalmaſtrata, per tre giorni inanti, & così ſi rende, come ancor l'altre, più tenera, più facile al digerirſi, più ſana, & al guſto più ſoaue, come recita Marſilio Ficino, nel libro de vita cælitus comparanda, doue loda le carni ſalſe, & condite, con l'aromati; mà ſi deue hauertire d'intender queſto ſobriamente. La carne poi ſalſa di longo tempo, cotta, & tagliata minutamẽte, eſcita (con l'aceto) l'appetito perſo. La ſua medolla tien il ſecondo loco doppò la ceruina, la qual trà le medolle ella è più lodata da Medici.

Carni ſalſe.

Medulli di bue, & ceruo.

La vaccina, & ſpecialmente quella che alatta, come ancor la vecchia è cattiua; mà ancor più la ſalata: gli Nizzardi, & molti Liguri, come ancora nell' Italia l'vſano aſſai. Il torro, quando vſa il coito non è tropo lodato.

Vacchi.

Quella di manzo, che è il bue giouane tien il ſecõdo luogo, trà il bue, & vacca.

Torro.

Il vitello poi, si mangia nel Piemonte & trà tutti gl'altri cibi tien il principato, nel nutrire, tanto a' sani, come ancor à gl'infermi. Il suo sugo nutrisse molto: & il simile, quando si passa il brodo di carne su'l arrosto caldo, tagliato per mezzo, come fanno à S. A. di Sauoia, & tutto quel che dice il Quercetano del mottone potremo noi dir del vitello.

Sanat.

Gli vitelli poi tenerelli, chiamati da noi sanat, come son quelli d'Iurea, & dell'Alpi, sono escrementosi, e tropo abbondanti di soprabbondante humidità.

Buffalo.

Galeno.

Il buffalo, & boui seluatici, hanno l'istesse proprietà del bue domestico, retenendo però la natura de gl'animali seluatici, & del bue ancora così dice Galeno. Caro bubula alimentum quidem, & ipsa corpori suggerit, non mediocrè, nec dissipatu facilè: sanguinem tamen gignit, quàm conueniat crassiorem. Quòd si quis naturali temperamento melancolicus magis fuerit

rit, affectu aliquo melancolico præhendetur, ſi largius ea veſcatur.

La carne di lepre, è melancolica aſſai; mà per eſſer di natura ſecca, ſono più ſani i piccoli leporini, cotti con quantità di graſſo, ò vero inuolti col lardo, come ancora i piccoli conigli. Le parti poſteriori, ſi roſtiſcono, ò s'acconciano in paſticio: Delle parti inanti tagliate, & cotte aggiongendoui del ſuo ſangue, cipole, vin cotto, & ſpecie odorate, ſe ne fà vn cibo detto ciuetũ, d'aſſai nutrimento. Dicono che la lepre vſata molto fà acquiſtar leggiadria, la onde à tolto il nome: reſtituiſce il colore perſo, maſſime alle Donne. La ſua cenere ſcaccia le renelle, & queſta virtù dicono, che nell'oſſo del ſuo piede domandato Aſtragalus*, gli ſuoi pelli reſtringono il ſangue.*

Lepre.

Aſtragalus.

In tutta l'Europa è vſitatiſſima ne' cibi la carne di porco, tanto freſca, come ſalata, & il ſuo lardo, intra in tutti i condimẽti, come ancor ſi mette con l'altre car-

Porco.

ni à cuocere, tanto arroſtite, come alleſſate; per darli ſapore. Nella Veſtfallia v'è tanta copia de porci, che non mangiano quaſi altro companatico, & mandano le loro carni ſalate in altre Prouincie. In Francia ſono bianchi, & più piccoli, ch'in Piemonte, i quali ſono tutti negri, & l'ingraſſano con la giande, & così la loro carne reſta più ſaporita. Alcuni poi gli fanno vna beuanda, de' graſſumi, che hanno lauato i piatti, & tondi, aggiongendoui farina, fatta del più peſſimo grano, & ſeccalle, (che reſta nelle corti, quãdo ſi batte il grano,) melica, formentone, & barauall e, che è vn panico ſeluatico, & così preſto s'ingraſſano con queſto cibo. La carne del porco freſca, notriſce molto, ſe ben ch'alcuna volta, per la ſua ſuperflua humidità rilaſſi, & generi fluſſo di ventre; perciò è miglio arroſtirla. Gli piccoli porcellini, che tal volta ſi mettono arroſtir così integri, ſpecialmente, quando ſono ancora lattanti,

Veſtafallia.

Paſtura de porci.

Porcellini.

ſono

ſono ſaporitiſſimi, & di grandiſſimo nutrimento, & è cibo de Guaſconi, & il Cordonio non li biaſma in certe infermità. Del reſto poi la carne di porco ſalata, vuol Galeno, che ſia buona, per quelli che fanno grande eſſercitio, come ſono à noi quei di campagna; poiche ſe ben quottidianamente mangino le carni porcine; ſono però ſempre graſſi, & di buon colore, & alcune volte aſſai più di quelli, che mangiano cibi delicati. La onde non è tropo lodata à otioſi, & delicati, i quali non la pono ſentire, ne tampoco digerirla. Ancora non è lodata la carne della porca, che latta ſuoi figliuoli; perche s'è veduto per eſperienza, che apporta molti inconuenienti al corpo.

Carne di porco ſalata.

Porca, ò ſcrofa.

La ſalata poi non è tanto eſcrementitia; mà porta danni al corpo, come fanno tutte l'altre ſalate, peſſima ancora è la rancida. Quando il porco, per qualche infermità, douenta con le carni glanduloſe, che ſono duri tubercoli nelle parti intrinſe-

Carne ſalata.

Porco lazaroſo.

trinseche, & chiamati da Piemontesi, tali porci maselli, cioè mali per la sanità, si deuon schiuar in tutti modi. Le carni di questi tali porci posta su'l fuogo crepita, per la superflua humidità, come fà il salnitro sù li carboni. Delle carni di porco, se ne fà del più magro, mettendoui sal, e pepe, cō pezzi di grasso, tagliati minuti in quadro, paste chiamate sopra-sali, & incitano l'appetito, tanto mangiati crudi, come cotti, ò fritti dentro la padella, con saluia, & sugo di limoni, ò aceto. Della meschia poi, se ne fà la salziza, co'l pepe, e sale, ò come fanno i gregari cō grana di fenochio dolce, & si mangia fresca alle tauole de' grandi, come ancora conseruata, co'l suo grasso, ò oglio; mà non è poi di tanto buon nutrimento, si lodano poi le mortadelle, che si fanno delle parti più sagnose, & massime di quelle delle fauci, mettendoui d'ogni sorte, de specie aromatiche, & sale. Fanno poi il cernellato della carne più grassa, mettendo-

Carne de porci accōcie in più modi.

Soprasali.

Salziza.

Mortadelle.

Ceruellato.

ui di formagio antico, rossi d'oua, & spe cie aromatiche, & sale, & copia di zafra no, & questa si mangia in rotelle inuolte con la pelle del messenterio, ò vero, come si fanno ancor delle sopra scritte, rinchiu se dentro le budella ben purgate. Queste preparationi corregono la carne del porco, & la fanno conseruar più longo tempo, & non offendono poi tanto le viscere naturali. Il lardo poi del porco rende più saporite tutte l'altre viuande. Galeno ancora dice, che la carne del porco, è simile alla humana. Così scriuendo nel terzo de alim. facult. Suillæ autem carnes similitudinem cum humana, ex eo poteris intelligere, quòd nonnulli carnes humanas, pro suillis exhibitas, ab hospitibus improbis, sine ulla in gustu, vel olfactu suspicione comederint, meritò igitur porcelli alimentum nobis præbent, tantò magnis suibus excrementosius, quátò ipsis sunt humidiores, ac meritò

Zafrano.

Virtù.

Lardo.

Carne di porco simile all'humana.

Galeno.

etiam minus nutriunt. Nam alimentum humidius, vt diſtribuitur, ita etiam diſcutitur longè celerius.

Porco ſeluatico.

La carne del porco ſeluatico, nella bontà ſupera il domeſtico; mà per il condimento de' cibi, & per renderli guſteuoli, reſta ſuperata dal domeſtico. Come anco ra il ſuo piccollo, chiamato quando latta, ſucculus aprugnus, *e ſuperato in bontà, ſapore, & nella forza del nutrire, dal domeſtico; per eſſer più graſſo.*

Dente di porco cingiale.

Il dente del porco Cinghiale, dato al peſo d'vna drama, co'l decotto di papauer roſſo, & lappa porporea, guariſce la pleureſia.

Cuniculo.

Il cuniculo, maſſime il piccolo, è buoniſſimo nell'inuerno, come i piccoli lepretti nell'eſtate. Dice il Quercetano, che la carne è ſaporitiſſima, e ſuauiſſima, tanto à infermi, come à gl'amalati, & ch'è d'ottimo nutrimento, & di facil digeſtione: conſuma la flemma, & ſcaccia la ſuperflua humidità dal ſtomaco, & lo conforta

sorta, è la sua carne biasmata à melancolici. La sua graßa inonta su'l petenechio, muoue l'orine, & incita il coito. In Piemonte v'è ne in quantità, & specialmente à Torino; mà non sono tenuti in gran conto.

La marmota, ò sia Glis montanus, come ancora il schriollo, ò sia scilurus, è mangiato d'Alpini, Heluetij, & Vallesani, & s'ingrassa la marmota nell'inuerno, (che dorme per molto tēpo senza cibo) et hà la carne graßa, di grā nutrimēto; mà graua il stomaco. In Piemonte mangiano, certi animali, che stano nelle cauerne de gli alberi grossi, come ratti, chiamati giui, voce corrota da' gliri, & si notriscono di noci, & giandi: facendone prouision per l'inuerno, è di natura della marmota.

Marmota.

In Scythia, ò Tartaria mangiano la carne, & sangue di cauallo, & ne fan poluer, qual portano con loro ne gl'esserciti, mescolandola con l'acqua, &

Cauallo.

l'vsano

l'vſano per alimento.

Rizzo. Quel che ſcriue il Benzo del rizzo, ſcriue il medemo Rhaſis nel terzo ad Almanſorem, & in Piemonte, ſi mangiano d'alcuni nel tempo dell' Autonno.

Gato. Alcuni ancora à noi nell'inuerno mãgiano la carne del gato, che sij ben graſſo, tenuto al giello, per qualche tempo; leuandogli la teſta; perche dicono, che genera pazia, l'arroſtiſcono con herbe odoriſere, & è di dura digeſtione.

Aſino. Altri ſon poi, che mangiano la carne del piccolo Aſino, quando ſucchia lo latte: & per eſſer di natura ſecco, par che in quel tempo ſi contemperi, per l'humidità etatiua.

Galeno. Galeno dice, che l'Aſino ſeluatiuo ben habbituato, & giouane, e di tẽperamento del ceruo, & biaſma il domeſtico vecchio aſino; Così dicendo. Sunt tamen, qui aſinorum domeſticorum, vbi ſenuerint, carnes mandunt, quæ peſſimi ſucci ſunt, concoctuque difficilimè,

atque

atque stomacum lædunt, etiam insuaues inter edendum: quemadmodum equorum, & camellorum carnes; quibus in ipsis homines animo, & corpore asinini, cameliniq; vescuntur, sunt qui, & vrsis, & ijs adhuc deterioribus, leonibus, ac pardis vescantur, semel aut bis elixantes. *Mà di questi animali, come d'orsi, pardi, & tigri: se si mangiano li lasciarò nella Numidia, & nell'altre parti d'Aphrica: doue intendo, che ancora mãgiano carne di Cocodrillo, & de gran serpenti. Dell'orso poi se ben se ne piglia qualcuno ne' nostri Alpi, & massime in Lanzo, Marchesato, qual chiama Cuspiniano Astures, per esser vicino alla Stura; nel cui paese Sua Altezza di Sauoia; ne fà la caccia, la vigilia di tutti i Santi; mà pur non si vsa per cibo, se ben molti dicono, che siano buone le loro zãpe. Que i Inglesi, & Hollandesi, che andarono l'anni passati, alla nuoua Zembla*

proua-

prouarono, che danno apporti il mangiar carne d'orſo bianco; poiche alcuni morirno, per l'vſo d'eſſe carni.

Caſtore. Il Caſtore, ſi mangia ancora, vſando la coda nelle vigilie, in luogo di peſce, & la carne in altri tempi, & nutriſce aſſai.

Lutra. La lutra, che viene in Piemonte nelle lagune, & acque, non è lodata, & hà l'odor de peſci, è di cattiuo ſugo.

Taſſo. Il Taſſo nel tẽpo dell'vua, è celebrato d'alcuni; mà è tropo graſſo, & più ſano ch'il gato, & il più buono è quel che hà il muſſo ſimile al porco.

Volpe. La volpe ſe ben in certi paeſi ſi mangi, nel tempo dell'vua, à noi però non ſi mangia.

Lupo ceruiero. Sono ancora alcuni, che mangiano la carne del lupo Ceruiero, qual è quaſi ſimile alla natura di quella del coniglio.

DEL-

DELLE PARTI DE gl'animali. Cap. XXXIV.

REſtiamo à dir delle membra, particolari de gl'animali, & primieramente de gl'animali volatili. Il ceruello de tutti gl'animali volatili è la miglior parte d'eſſi, & ſono di miglior nutrimento, che le loro carni. E il ceruello freddo, & humido, genera humori flemmatici, cauſa faſtidio al ſtomaco. Se ſi mangierà doppò al paſto, genera nauſea, & fà vomito; perciò è bene mangiarlo inanti al paſto, acconcio con ſpecie, & aceto, ò verò con menta, e coſe ſimili. Quando ſi digeriſce dà buon nutrimento: conuiene à chi è di calda compleſſione, augmenta la materia del coito, lubrica il ventre. Sono tutte le ceruelle, che ſi mangiano conferenti, & ſalubri contro

Parte de gl'animali.

Ceruella.

Qualità.

Virtù.

veneni beuuti, & alle morſicature d'animali velenoſi, mãgiate ſpecialmente, trà le quali queſta tal virtù è grandemente attribuita à quella della lepre, & coniglio.

ANNOTATIONI.

Parti d'animali.

LE parti de gl'animali, ſi domãdano: la teſta, piedi, coda, & le viſcere, che ſi pono ſepararſi, come è il cuore, polmone, fegato, milza, reni, come ancor tutto il ventre, quale in ſe contiene l'inteſtina co' i teſticoli, & il ſangue tutto. Quello che dice il Benzo, è tolto da Galeno, nel libro de Alimentorum facultatibus.

Galeno.

Frittura di ceruelle.

Quel che ſi frige nella padella è più difficile al padire; mà non reſta poi con tanta humidità. Il Montuo ſcriue, che'l ceruello delle galline cauſa cecità.

Teſte.

Le teſte de gl'animali, ſono di groſſo nutrimento, diſpongono gli humo-

humori à febri coleriche; mà sono di gran nutrimento, & augmentano la materia della sperma. Gli occhi se saranno di grasso animale, & tenero sono di buon nutrimento; mà quanto alla loro grassezza son freddi, & humidi.

Occhi.

ANNOTATIONI.

IL medemo recita Galeno, nel citato libro: per la testa d'animali, s'intende tutto ciò che contiene la ceruella, occhi, orecchie, lingua, & c. Del resto le teste d'alcuni animali sono inutili, come quella del gato, & trà volatili, della pdice, & storno, per la cicuta che mangia, & d'altri: si cuoceno tutte integre, & d'altri son buone solo alcune parti. Come alle tauole de' grandi, si metteno cotte allesso le teste integre de vitelli, & sono di ottimo nutrimento, specialmente gl'occhi, & orecchie, la lingua, & i muscoli delle mādibolle, & massime le parti glandulose, che sono saporitissime. Si cuoceno ancor

Galeno

Testa.

Teste dānate.

Teste di vitelli.

Porco. arroſto le teſte integre, del porco cingialle, & domeſtico, & la parte più ſaporita, è la lingua, orecchie, con gli muſcolli circonuicini: ſi mangiano ancora le teſte

Capretti. de' capretti, & agnelli, come ancora i loro piedi cotti alleſſo, con le coſe ſopra nominate, & ſono delicati, & di buon ſugo, & ſi mãgiano nel principio del paſto.

Lepre. La teſta della lepre, ſi diuide in duo parti, & ſi cuoce ſopra le braggie, & gioua la ceruella à piccoli figliuoli, frecandoli le gengiue con eſſa, per farli naſcer i denti preſto, & ſenza dolore.

Motone. De la teſta di motone cotta, ſi loda la lingua, la quale doue i motoni ſono buoni è di buon nutrimento, & il reſto del capo non è celebrato.

Lingua. LA lingua genera humori humidi, & quaſi tẽperati trà il mole, & duro, & mangiata con le glandule ſaliuarij; però è bene condirla con buone ſpecie, è dolci.

Il cuore è freddo, & secco, & perciò è di nutrimento melancolico, & tardo si digerisce, e nutrisce molto. Ne tampoco questo contradice à quel, che di sopra habbiamo detto, il cuore esser fontana del calor nell'animal viuente, è fondamẽto di vita; perciò d'altra maniera sono situati, & graduiti i membri dell'animal viuente nella complessione, per rispetto del membro temperato nel corpo d'esso, & altramente quelle medeme membra morte sono in comparatione al nutrimento, ò vero cibo tẽperato. Il cuore adunque dell'animal viuo è calidissimo nella generation delli membri viuẽti; mà il morto nella generation delli cibi, e freddo. Il simile de gl'animali viuenti, come la lepre nel genere de gl'animali viuenti, è fredda, & secca, & nondimeno gl'autori mettono la sua carne nella genera-

Cuor, & sue qualità.

tion de' cibi calda, e secca. E cosa molto differente guardarsi d'vna cosa in comparation delli viuenti, da quella, & da se medesima, guardata in comparation de cibi.

Polmone.

Il polmone è freddo, & humido, & genera humori simili, & così nella generatione de' cibi è di fredda, & humida complessione: nondimeno nella generation de' membri viuenti, è di calda, & secca complessione. Naturalmente il polmone, è di facile digestione, per la sua rarità, & leggierezza, & è di pochissimo nutrimento.

Fegato.

Il fegato genera grossi humori, & è di difficil digestione, & dimora lōgo tempo nel stomaco, & toglie per longo tempo la fame, in tanto, che gl'Auttori scriuono, che delli fegati, se ne fa vn cibo, per il quale per vna sola comestione l'huomo stà per alquanti giorni senza fame. Nondimeno

meno il fegato genera più lodabil sã gue, che non fanno le carni che non hanno graſſezza.

Il fegato de gl'animali lattanti, è miglior de gl'altri; mà trà gl'altri, è più lodato quello della gallina, ò vero dell'anedra graſſa.

Il fegato delle capri, ò delli becchi ſcopreno il male caduco; perche quelli che lo mãgiano, ſubito incorreno nell'accidente del male. Dicono ancora, che il ceruello di queſti animali eſcitano ſimil male.

Lo fegato del lupo, è molto conferente al fegato dell'huomo, & cura l'hidropoſia: del fegato del cane rabioſo, non ſi deuono aſtener quelli, che ſono morſi d'eſſo; perche conferiſce, & prohibiſce la paura, & l'abhomination dell'acqua.

Fegato del lupo.

Del can rabioſo.

Le tette, ò mamelle ſono fredde, & ſecche, per la neruoſità generano groſſo, molto, & buon nutrimento,

Mamelle.

& ſe in quelle vi ſarà il latte, il nutri mento ſarà più groſſo.

Milza.

La milza è di tarda digeſtione, genera ſangue melancolico, hà vna acetoſità in ſe, per eſſer ſtata recetacolo d'humori melancolici; la onde conforta il ſtomaco, & prouoca l'appetito, ſe ben che toſto ſi ſcaccia. Trà l'altre milze, la porcina è la migliore.

Alle.

Dell'alle di tutti l'vccelli, ſono più lodate di tutte l'altre membre, & generano miglior nutrimento, e più ſottile: per il loro eſſercitio, & continua fatigha. Le più lodate ſon quelle della gallina, & dell'occa. Similmente, i colli loro ſono migliori de tutti gl'altri vccelli, & ſono di buono nutrimento, ſe ſi mangiano co'l ſangue congelato dentro, ſono di difficil digeſtione.

Reni.

Le reni ſon di difficil digeſtione, & di horibil ſapore, per eſſer ſtati nutriti di graſſezza d'orina, & ſono col

lato.

latorij d'essa, & da loro si genera humor cattiuo. Le più lodate reni sono quelli di capretto lattante.

Ventre.

Il ventre è di piccolo, & cattiuo nutrimento, & à quello sono assomigliate gl'interiori, delle quali se ne fà le tripa. Generan humor flemmatici, & ingrassano. I ventri de gl'vccelli, sono di miglior nutrimento, & specialmente delle galline, & dell'oche. La tunica interior delli stomachi delle galline, & ancora de gl'vccelli, desicata conferisce alla bocca del stomaco, & al suo dolore, & di quella li Medici cōpogono vn buon elettuario per quella intentione.

I testicoli sono migliori d'animali gioueni; perche quelli de gl'antichi non si digeriscono. Miglior è il nutrimento delle mamelle, che quello de' testicoli, eccetuato quelli del gallo: li quali sono di molto, & assai lodabil nutrimento.

I piedi deuono eſſer ben cotti, & ſono di buono, & lingiero nutrimẽto, & ben che ſiano neruoſi, nondimeno ſono di facile digeſtione. Giouano alla toſſe ſecca, & al petto leniendo la ſua aſperità. Giouano alla eſulceratione delle vie dell'orina, & benche ſiano per la loro viſcoſità ſolutiui, nientedimeno giouano alla dyſenteria, & ſtringono il fluſſo del ventre.

I piedi d'inanti ſono migliori, che quei di dietro.

ANNOTATIONI.

TVtto il preſente trattato è tolto da Galeno nel terzo, de Alimentis, *& nel libro de* cibis boni, & mali ſucci. *Del reſto gl'occhi vuol Galeno, che ſiano di diuerſità di temperamento, per conſtar eſſi di diuerſi parti, come direi ancora della teſta: vedi Galeno nel libro*

de

de cibis boni, & mali ſucci. *Che poi le parti del corpo doppò morte, eßendo eſtinto il calore naturale, ſijno di diuerſa compleſſione, è coſa chiara; perciò diſſe Galeno nel* 2. de temperamentis: Animalia dici calida, & humida, non ſimpliciter, ſed ad demortua collata; *perciò nel primo de temp. dice che il cuore è membro caldiſſimo, trà tutti gli altri, & nel terzo* de Alimentis *dice, che hà vna ſoſtanza, fibroſa, e dura, & perciò difficile à digerirſi, & che tarda à paſſare, & ſe ben gl' Autori per queſta ragione lo facciano freddo, nientedimeno il Raſis nel 3. ad* Almanſ. *vuol che ſij caldo, & che poco nutriſca, il ſimile fà il polmone freddo, & ſecco, & di poco nutrimento.*

Del fegato ſono di parer molti Medici, che il fegato ſi conuerta tutto in ſangue, & ſpecialmente quel di gallina, & gl' Hebrei vſano, & lodano quello delle loro ocche ingraßate, carne in vero ſimi-

le alla loro compleſſione. In Piemonte lodano quel di vitello, & capretto.

I ventricoli de gl'animali pedeſtri, & volatilli ſono trà loro differenti. L'orecchia è cartilaginoſa, & ſecca, & poco nutriſce. La codiga ſottile, & ſecca difficilmente ſi digeriſce, & nutriſce poco. Le code de gl'animali ſono dure à digerire; mà fanno poco eſcremento.

Il muſo de' vitelli, & narici ſono di temperamento ſimili all'inteſtina; mà più humidi, & viſcoſi, & trà queſti i più lodati ſono quei del ceruo, & dayni celebre viuanda nelle tauole de Prencipi.

De i piedi di vitelli, ſe ne fanno gelladine, come di quei del porco, incitano l'appetito, & il ſuo corettiuo, per leuarli la viſcoſità, ſon la cigola, pepe, & aceto. Vagliono alla dyſenteria, come ancor il loro coàgullo.

DEL-

DEL DATILO.
Cap. XXXV.

IL datilo è caldo, & humido in primo grado, & trà li frutti è di buon nutrimẽto, & è difficile à digerire, genera buon sangue. Li datoli sono differenti secondo le regioni diuerse, doue sono; perche in region calda sono più dolci, che nella fredda, & genera più doglie, & opilationi al fegato, & alla milza, & più tosto si digeriscono, & fanno il corpo lubrico, & generano miglior sangue.

Datilo.

ANNOTATIONI.

LI datoli in Africa, & specialmente alla costa del mare Mediteraneo, sono cibo ordinario, come vicini alle nostre Alpi Gallie, & Ligustiche sono le

Datilo.

casta-

castagne: à noi s'vsano cotti nelle viuande con pistachi, & pignoli, per farne torte, & pastizzi, i quali sono di buon nutrimento, & giouano à gl'affetti del petto, & per questo si metono nelli decotti pettorali. Li datoli immaturi sono buoni, per medicina, & per restringer.

ENDIVIA. *Cap. XXXVI.*

Endiuia. L'Endiuia l'vna è seluatica, & amara, & l'altra è domestica, & hortolana, con le foglie crespe: l'vna, & l'altra s'vsa nell'insalate, & cibi. Quella ch'è fresca, è fredda, & humida in primo, & quanto più participa d'amarezza, tanto manco partecipa di frigidità, & humidità: nondimeno alcuni dicono, che la seluatica, è fredda in primo, & humida in secondo. E se ben, che l'endiuia non generi buon sangue, così, come la latuga nõdimeno è di miglior virtù.

virtù. La ſeluatica, e aſſai miglior, che la domeſtica, apre l'opilationi del fegato, & delle vene, eſtingue la tropa calidità, rimoue il faſtidio del ſtomaco, produtto per la calidità di eſſo confortandolo, è coſa ottima mangiata al ſtomaco caldo, ò vero empiaſtrata ſopra. Hà di più queſta ſingolar virtù l'endiuia, trà l'altre herbe, che la preſta giouamento al fegato, tanto in materia calda, quanto in materia fredda. Nella calda per ragion delle qualità manifeſte, nella fredda; perche apre l'opilationi, & per la ſua occulta proprietà mangiata con aceto, conforta il ſtomaco, & ſtringe il ventre; l'endiuia con ſua radice piſtata, & empiaſtrata, ò vero il ſuo ſugo beuuto, gioua alla pontura de' ſcorpioni, & delle veſpe, & delli cattiui, & venenoſi vermi.

Virtù.

ANNO-

ANNOTATIONI.

L'Endiuia, che si vsa ordinariamente è di due specie, l'vna crespa, & l'altra liscia, quella che con l'arte de' giardinieri, non è fatta bianca, è buona à tutto ciò, che descriue l'Autore, & quella che è fatta bianca, è più buona per l'vso d'alimenti, che per medicamento; perche non è così buona, per leuar l'ostrutioni del fegato, & milza; mà è più refrigerante: l'endiuia seluatica hoggidì ancor si coltiua nell'horti, & s'vsa la radice cotta, & con paßole, per l'insalate, & la syluestre è migliore per medicina. De' fiori se ne fà conserua buonissima, per i soprascritti affetti. Nella primauera s'vsa l'insalata del rostro di porco, che fà i fiori gialli; mà è più difficile à digerire. Di tutte le specie d'endiuie cotte, se ne fanno viuande à febricitanti.

RVCVLA. Cap. XXXVII.

LA rucula, l'vna è hortolana, & l'altra è ſeluatica, è calda nel ſecondo, & ſecca nel primo grado; mà la freſca è humida nel primo, benche ella ſij inflatiua: nondimeno apre le opilationi del fegato, mangiata ſola induce dolor di teſta, il quale con l'endiuia, & porcachia ſi rimoue. La rucula induce diuerſi effetti: ſecondo che varie ſono le compleſſioni, & diuerſa quantità. Deuono aſtenerſi d'eſſa, i colerici, & ſanguinei, ſaluo che non ſi mangiaſſe, con le predette herbe refrigeranti. Se di quella ſe ne mangia aſſai, aguzza il ſangue, rimuoue la luſſuria, & deſica la ſua materia. Mangiata temperatamente conforta la digeſtione, incita il coito, & accreſce la ſua materia, & propriamente mangiata cotta.

ANNO-

ANNOTATIONI.

LA rucula non si mangia, se non nell'insalata, & l'acqua distillata scaccia le renelle, & leua l'ostrutioni: il seme incita il coito.

ENVLA. Cap. XXXVIII.

L'Enula è calda, e secca in secondo, benche contenga in se alquanto di superflua humidità. Noi vsiamo la sua radice, ò nell'insalata con la sua amarezza, ò cotta in tortelle con oua; ceruelle, e cose simili, l'vso suo miglior è nell'inuerno: cõforta il cuore, e mondifica il petto, & polmone da superflui, & viscosi humori, gioua al stomaco ripieno, apre l'opilationi del fegato, & della milza. Il suo superfluo vso diminuisce il sperma, e putrefà il sangue, confe-

conferisce alli podagrici, alle sciatiche, & à tutti i dolori causati da frigidità. Gioua al morso de' serpēti: ancora hà l'enula, & propriamēte il suo sugo singolar virtù nell'amazzar i vermi, & li fà vscir dal corpo.

ANNOTATIONI.

L'Enula non si vsa ne' cibi, eccetto alcune volte, che si mette in certe cōpositioni di carne di capone, per darli odore, & si chiamano Inoloti; mà si mette in poca quantità.

Se ne fà vna mistura di sua radice cotta sotto le braggie, co'l melle, & zuccaro, per gl'affetti freddi del polmone, & stomaco, & gioua assai.

FICO. Cap. XXXIX.

IL fico fresco è vn poco caldo, & alquanto declina all'humidità.

tà. Il fico secco è caldo, & secco in primo: trà i frutti il più lodabile, & che più notrisca, è il fico maturo. Quel che non è maturo è caldo, & ardente, & è cattiuo per il suo latte; mà ben maturo è trà li cibi, che non portano nocumento, se ben che tutti li frutti sian nociui. E se ben il fico habbia la scorza dura da padire, come la codiga, & habbi la somenza panicosa, & da lui solo sij generatiuo di mali humori, nondimeno il fico se ben, che non sij simile di nutrimento alla carne: trà gli altri frutti esso è di migliori, & di più grande, & lodabile nutrimento.

Le ficche bianche sono migliori delli rossi, & li rossi delli negri. Tutte le ficche, però hanno virtù d'ingrassare, se ben, che la sua grassezza presto si risolui. La principal conditione del fico, è di generar buono nutrimento, se nel stomaco troua

buoni

buoni humori; mà se esso troua mali, & superflui (& specialmente il fico secco) genera male, & penetratiuo sangue, & secco tira quelli cattiui humori alla superficie del corpo, & parti cutanee; per questo il fico genera pedochij, & fà inhumidire la codiga esteriore, & sudare. Ogni fico così secco, come fresco gioua al mal caduco, lenisce il polmone, & l'aspera arteria, & l'asprezza del petto: apre l'ostruttioni del fegato, & della milza; se ben li porti nocumento, quando sono apostemate, per la sua dolcezza: prouocano l'orina, & scacciano gl'humori grossi dalle reni, & dalla vesica: il fico fresco noce alquanto al stomaco; mà secco non nuoce. Il secco è di mirabil gIouamẽto, in aprire le vie de' cibi, & propriamente con la noce, ò con la mandola. E hà alquanto di virtù solutiua, & propriamente con l'amando-

 le.

le. Li primi fichi, che sono come fiori, quelli che chiamano folizani, hanno vn'humidità superflua, & indigesta, & di graue, & mal nutrimento, & difficilmente digestibile: & da questo viene, che non si possono seccare al Sole; bẽ che si producano nella più calda stagion dell'anno, & da gl'Autori, per esperimẽto, s'è trouato, che mangiando la matina à digiuno il fico, con la noce, e la ruta insieme, hà speciale virtù, contro ogni veneno, & aria pestifera.

ANNOTATIONI.

Fichi.

NElle parti della Liguria, vi si ritrouano molti luoghi, i quali quasi per tutto l'anno d'altro non viuono, che di fichi secchi, & ancora la maggior parte dell'anno, molti che habitano vicino al mar Ligustico, & il simile à Nizza di Prouenza, & tãto può la consuetudine, che

che ſono gagliardi e forti, come ſe foſſero nutriti d'eſquiſite viuande; perciò ſi chiamano queſti Figoni; da i fichi, che di continuo mangiano.

Vi ſi ritrouano ancora diuerſità de fichi nelli Colli, & vicino alle colline dell'Alpi, & più celebri ſono i negri co'l collo longo, apo queſti i bianchi, ſe benche in Prouenza, & luoghi maritimi ſiano più ſaporiti i bianchi, (come vuol il Benzo,) che i negri. Indi i roſſi: v'è ne ſono d'vna dura cortecia, & c'hãno la polpa più denſa, biancheggiante, che non ſi corrompono, così facilmente, detti mellica.

I più biaſmati ſono i piccoli tondi, e roſſi. Quando cominciano à guaſtarſi, ſono vn poco agri, & non ſi deuono in modo alcuno mangiare.

Alcuni ſono di parer, che il vino gli corrompi più facilmente nel ſtomaco, che l'acqua: mangiati co'l zuccaro, non ſono coſi nociui.

Atheneo lodò i fichi di Etolia, Caria, Pa-

ria, Paria, di Chio, chiamate da Romani calistrutie, in Piemonte lodano quei di Prouenza. Il Quercetano scriue, che la Guascogna è tãto copiosa, & abbondante de fichi, che ne notriscono i porci, & dice, che se ne ritroua di varij colori, cioè bianchi, negri, verdi, porporei, rossegianti, pallidi, & variati. In somma il fico, & l'vua notriscono assai, come afferma Galeno, portando l'essempio de' custodi dell'vue; conciosiache in quel tempo gli custodi d'essi, s'ingrassino d'vua, & fichi.

DEL FARRO.
Cap. XL.

Farro.

IL farro è specie di formento, che vsano ne' cibi, & è di natura quasi temperato; mà inclinante à qualche calidità, è di buon nutrimento, genera lodabil sangue; mà il suo superfluo vso, genera opilation di fegato, & milza: & nuoce à quei, che

hanno le pietre, & arenelle nelle reni, & vesica. Quando è fatto, d'orzo, ritiene le facoltà dell'orzo.

Farro d'orzo.

ANNOTATIONI.

Il farro, che così è chiamato in Piemonte, è vna specie d'orzo angoloso, qual con difficoltà si separa dalla sua arista. Si cuoce ben purgato co'l buon brodo, & è di natura temperato: & questo alcuni vogliono, che sij l'olira, ch'è di natura trà il formento, & l'orzo: altri vogliono, che sia la tipha de' Greci. Mà ancora gli antichi vogliono, che'l farro sij nome generico, del grano, orzo, & auena mondati dalle sue corticce, & ariste; perciò chiamano quel di formento, semola, la quale ben cotta, è cibo di facilissima digestione, & si cuoce co'l brodo di carne, per gl'amalati, & è di buon nutrimento, & à noi si porta da Genoua.

Farro di Piemonte.

Olira Tipha.

Semola.

La seconda poi è l'orzo mõdato, chiamato

Orzo mondato.

Gymnocriton. mato ancora Gymnocriton, & tal volta se nè fà l'orzata alli amalati: pistando tal orzo (prima ben cotto,) cō le sementi communi, & indi si passa al sedacio, & co'l brodo di carni, (tal volta alterato, cō herbe descritte dal Medico,) se nè fà l'orzata. *Auenata.* L'altra è poi quella fatta d'auena negra, & questa la spogliano nell'Alpi di Saluzzo, & se nè fà minestre, come dell'orzata, & è più sana, refrigerante, & facile à digerire; Mà il far- *Farro.* ro, che noi vsiamo è veramente quello, che scriue il Benzo.

DELLE FAVE. Cap. XLI.

Faue. SOno le faue fredde, e secche di temperamento. Le verdi sono *Faue verdi.* alquanto humide, & sono peggiori; perche generan superflua humidità, *Nocumenti.* & nocceno assai più al stomaco. Tutte le faue sono di dura digestione: per la loro ventosità, & son molto infla-

inflatiue; perciò mandano vapori, e generan grauezza di teſta, & ingroſſano i ſpiriti del capo, & eſcitano cattiui ſogni. Le migliori ſono le ſcorticate è frante, che quelle che ſi mãgia con la guſcia. La longa loro remollitione, & la molta decottione, & ſpecialmente mangiate con le ſpecie, & herbe calde, gettando ancora via l'acqua della loro prima decottione: rimoueno la loro ventoſità. Conferiſcono alla toſſe, & al petto lenificandolo: mangiate con l'aceto, & loro ſcorze aſtringono il ventre.

Faue ſcorticate.

Corttione

Virtù.

ANNOTATIONI.

LE faue ſono di due ſpecie, cioè piccole, delle quali v'è ne ſono di bianche, & negre: & delle grandi, chiamate da noi barauantane, quali ſono al doppio più groſſe. ſi mangiano verdi, &

Faue di due ſorti.

secche, & queste ancor scorticate: Le verdi sono più refrigeranti, & meno essiccanti, che le secche, & queste ancora scorticate, sono di maggior nutrimento, & conferiscono al petto, & s'vsano nella quadragessima in molti modi. Le fresche si mãgiano ancora con la guscia loro cotte prima, & indi cõ l'aceto, e pepe, & sono astringenti, ò vero delle faue tirate fuori dalla guscia fresche, cotte al buon brodo, se nè fà minestra di buon nutrimẽto, & manco nociue dell'altre: specialmente con suoi correttiui, che sono il pepe, saluia, & vn poco di magiorana, & nel tempo di vigilia, co'l oglio, ò butiro. La faua secca poi cotta co'l buon brodo, ò vero con la Carne di porco, come fanno in Piemonte, ne' giorni di Pentecoste, ò vero nelle settime de loro deffonti, & annualli: quali le danno à poueri: hanno le qualità, che scriue il Benzo. La scorticata poi non è così difficil al digerire, & se ne fà diuersità di viuande, come mine-

Faue verdi.

Faua scorticata.

Faue fresche.

Faua secca.

Virtù della faua

minestre, e pollente, & sono di gran nutrimento; mà genera vn sangue crasso, come ancor crassi, viscidi, & terrestri humori, da i quali si generan li calcoli nelle reni, & altri simili mali. Il suo correttiuo è il porro, & pepe. Il Mercato dubita se la faua, che noi vsiamo, sia quella, che scriue Galeno; mà per esser questa cosa ambigua, io la tralascio: Pitagora vietò il suo vso; Conciosiache perturbino l'animo, come ancor recita Platone, & Empedocle, disse. Ah miseri à cyamo miseri, subducite dextras.

Nocumenti.

Correttiuo.

Mercato.

Pitagora.

Empedocle.

Della qualità poi della faua, Dios. come ancora dice il Cornario nel embl. vogliono, che sia temperata trà il caldo, & freddo. La sua farina, & il suo pane sono di difficil digestione, & grauano lo stomaco, & à noi da massari è mescolata co'l grano. Mescolata sua farina, e cotta co'l vino, & acqua, & vn poco d'oglio rosato leua l'infiammaggioni, & tumori de' testicoli. L'acqua distilata di sua guscia verde:

Qualità.

Farina, e pane di faua.

Virtù.

Acqua.

prono.

prouoca l'orina, & mitiga il calor, & ardor d'essa, & gioua alla calda intemperie della matrice.

DE' FONGI. Cap. XLII.

Fōgi e tartufali.

TRà li fongi, e tartufali v'è differentia, come diremo nel cap. de tartufali. Li fongi sono freddi, & humidi nel quarto, se ben alcuni dicono nel terzo, sono i fongi di difficil digestione, generan grossi humori; perciò l'huomo deue guardarsi di mangiarli, percioche generan stupore ne' membri, fanno dolor di vētre, generan apoplessie, difficoltà d'orina, putrefattioni, & indi ne segue tall'hor la morte. De' fongi alcuni sono mortiferi, & altri nò.

Qualità.

Fongi buoni, & altri cattiui.

Quelli che sono negri, & nella loro sostanza verdi, ò di colorazuro, sono del tutto mortiferi.

E quel-

E quelli che nella loro superficie ritẽgono vna humidità viscosa, & apparẽte putrefattione sono ancora simili. Quãto alla loro buontà, si deue star alla relation de gl'esperti, & che habitano ne' paesi doue nascono: niẽtedimeno ancora quelli, che sono esperimentati nel cognoscerli, soglion ancor tal volta inganarsi. Poiche la specie del fongo buono, è difficile a cognoscer: poiche pono tutti acquistar mala è venenata qualità, essendo che li fongi nascono da vaporosa putrefattione, & non da propagation di seme, ò da radice, come gli altri vegetabili. La onde la minera del suo nascimento, potrà esser sulphurea, ò produttiua d'altro veneno. Deuono adunque guardarsi quelli che vãno à coglier li fongi, di schiuar quei ancora, che nascono appresso à ferro ruginoso, ò vero appresso à gl'arbori venenosi, ò vero che

Note de' cattiui.

Fongi tutti pericolosi.

Auertimenti.

che li possano participar qualche mala qualità, come è l'oliua: se ben ch'ancora d'essi alcuni siano buoni. Bisogna ancora hauertire di non pigliar quelli, che sono appresso le cauerne de' serpenti, rospi, & delli vermi venenati; perche da questi se ne veduto mali essempi, & molte fameglie per mangiar tali fongi sono tutti morti, in vna notte. Si deue perciò fugire la loro comestione; mà se pur alcuna volta vi inganasse, il suo sapido sapore, & che per questa bisogna che l'intelletto vbedisca al sentimento. All'hora de' annotare, che gli peri sono triaca delli fongi. Mangiar adunque, si deuono allessati con li peri insieme, ò vero con le sue foglie, & poi si deue gettar via la prima acqua, & indi ricuocerli sino alla debita perfettione nella seconda acqua, & poi si deuono condir co'l pepe, & sale, ò speccie calde. Si deue ancora

Oliua imprime mala qualità hà fongi.

Cauerne d'animali venenati.

Antidoto.

doppò

doppò à essi beuer vino buono, è puro; perche in questo consiste la teriacal virtù. Et ancora vtile mangiarui sopra peri; mà già nõ quelli, ne' quali sono stato cotti con gli fongi.

ANNOTATIONI.

VArie sorti de fongi, si mangiano nel Piemonte, chiamati con diuersi nomi, cioè fongi reali, bolleti porcini, bolleti bianchi, rossi detti carneri, bolleti ceruini, & ferreri. Altri poi che si mangiano senza conseruarli, sono le pongole di due sorti, li sanseroni, le cucumelle piccole, & altre dette Bologne: due sorti de' fongi, che nascono à gl'alberi del salice, & quercia; questi chiamati lengue, & gl'altri vacchete: vi è poi le famigliole, così domandate; perche vengono in quantità di numero insieme, & queste si conseruano ancora salate, come gl'altri fongi.

Fongi di Piemonte.

fongi. Si mangiano ancora d'alcuni certi fongi, che per hauer la loro cocolla appresso terra, si chiamano da noi terroni, & d'vn'altra specie ancora, che nasce ne' boschi, che sono fimbriati, & diuisi in molte parti, & di non cattiuo odore, chiamati meninete, cioè piccole mani.

L'altre sorti d'altri paesi, che non n'habbiamo cognitione, li lasciarò da parte, come ancora i venenati, & quei che sono di mala qualità, & chi desidera saperne assai, lega il libro, qual hà fatto de fongis il dottissimo Clusio.

Fongi lodati, pongole, ò sia spongiole.

Gli più lodati, & manco nociui trà tutti i nominati fongi, sono le pongole, che il Clusio ne depinge di due sorti, & à noi nascono sotto gli aceri, da noi domandati obi, & olmi, & s'aconciano prima bolliti, e poi aggiontoui del grasso, petrosillo sminucciato, & vn poco di pepe, & sugo di limoni, ò aceto, ò vero fritte si mangiano co'l pepe. Queste pongole hanno la forma differente da tutti gl'altri, sono

spongiosi,

spongiosi, & acuminati, & han buon sapore, & lodate dal Dalencampio, & sono chiamate da Francesi Morillions.

Appresso à questi vengono gli reali, che sono di color croceo, che hanno la parte tuberosa tonda, & quando vengono fuor di terra sono di forma ouale, & sotto la loro testa, quando sono grandi, sono rugosi, co'l gambo annulato. Questi come gli soprascritti, non si conseruano salati, & si mangiano, come le pongole, ò vero si aconciano co'l brodo grasso, grassa, specie aromatiche, butiro, sale, & si mettono in vna foglia, ò sù vaso di rame, & si fanno cuocer al forno, & sono delicatissimi, & meno pericolosi.

Fongi reali.

Di gusto poi trapassano tutte l'altre sorti, quei che noi chiamiamo porcini, & vengono due volte l'anno, come fanno i fichi, & si come il fico fiore è biasimato, così questi che vengono nell'estate, sono tenuti in poco conto, così ancora tutti i frutti estiui, ò siano fugaci, sono più perico-

Fongi porcini.

pericolosi, è corrutibili, che gli oporini. Sono poi più celebrati gl'autonnali, che vẽno nelle prime pioggie, circa il fine dell'estate, & questi hanno la loro testa tonda, e crassa negregiante di sopra, & di sotto sono bianchi. Questi si mangiano tal volta cotti solamente co'l sale, & pepe, ò vero aconci, come i soprascritti, ò vero come fanno i gregari, (& sono migliori, per la sanità) frigendoli co'l oglio di noce dentro la padella, & indi mangiarli co'l aceto, aglio, e pepe, ò vero origano. Questi si conseruano con la salmuria, ò vero nell'agresto, ò vero nell'aceto, & questi incitano l'appetito: altri sono, che gli mettono nell'oglio d'oliua col sale, & pepe.

Bianchi. I bianchi poi, che sono di sopra, è sotto bianchi, sono di simil natura.

Seccati. Tutti i fongi poi seccati al Sole, sono biasmati, come ancora i vecchij, e tarlati.

Crauette. Quelli, che vengono poi al piede del popolo

polo bianca, dette crauete, ò piedi di cerno: sono viscosi, & di malissimo nutrimẽto, specialmente i vecchij.

Gli rossi, tondi, e duri, che stano vicino à terra, senza leuarsi in alto, sono ancor molto pericolosi; perche sono simili à quei che dice il Benzo, che sua sostanza, si muta hor in color azuro, & hor in altro, salati son meno nociui.

Rossi.

Quei di ferrugineo colore che nascono appresso alle quercie, & ne prati sterili, oltre che sono sempre verminosi, sono di cattiuo sugo, & molto pericolosi.

Ferreri.

Gli terroni, che fanno vn concauo nel mezzo, & non son tondi, rugosi di sotto, si mangiano aconci, come i regali; mà sono di difficil digestione; mà assai più quei, che sono latticinosi.

Terroni.

Questi sono simili à quelli, che nascono d'vna certa pietra, qual sepolta sotto terra, et adacquata con l'acqua calda, produce fongi.

Pietra, che fà fongi.

Cucamelle. Mangiano poi nel Autonno certi ſongi, tutti bianchi; mà fanno la teſta ſottile, (& acōci, come i reali ſono di gratiſſimo ſapore) ſono ſotto la loro teſta rugoſi, & ſono annullati. Di ſimil natura ſono le grandi dette da Piemonteſi, Bologne. Queſti naſcono ne' campi, & ne' luoghi, oue hanno tagliato le meſſi, & ſi domandano cucamelle, così dette dalla loro cocolla, che fanno.

Sanſeroni Vengono poi nel fine dell' Autonno, certi piccoli fongi tondi, e roſſi di ſotto con piccol piede, & ſi mangiano, come i ſopraſcritti. Queſti ſi chiamano ſanſeroni, & di queſti ne medicai dell' Anno 1611. vna caſata in Scarnafiggi, cō la fuligine d' Anthimonio, come hò ſcritto nel mio apparatus medicamentorum.

Famigliole. Nel fine poi delle vendemie naſcono certi fongi piccoli, ſimili alle teſte de' chiodi, de quali v' è ne ſono molti vniti inſieme; perciò ſi domandano famigliole, come famiglia vnita inſieme: & i mi-

gliori

gliori sono quei, che nascono sotto le noci: sono viscosi, è difficili à digerire, & si conseruano ancor salati, ò con l'aceto, & così incitano l'appetito: & questi mai hanno fatto tropo danno: è vero che mio Padre Gio. Battista Bertaldo, di Caualer Maggiore, hauendo mangiato di questi fongi nell' Autonno, gli sopragionse vna gran superssion d'orina, con acerbissimi dolori, & voltandosi, & riuoltandosi: nel fine vrinò vn piccol fongo di questi, hor come habbia passato dal stomaco, alla vesica lo giudicano gl'anatomici; perche parerà più tosto fauola, che vera historia.

Vi sono poi li intercisi, che habbiamo detto, questi sono alquanto arromatici duri da digerire, non si conseruano, & si mangiano, come gl'altri.

Intercisi.

Quelli de gl'alberi poi quando sono teneri, come quei del salice, ò quercia, bolliti, e fritti; indi aconci, con l'acrumi, & aceto, è pepe, sono saporiti; mà di difficil

Fongi nati su gl'albori.

digestione, & di poco, ò nessun nutrimento, & sono freddissimi.

Galeno.

In somma tutti i fongi son di mala qualità, & di pessimo nutrimento: se ben Galeno nel secondo de Alim. Lodi quelli chiamati bolleti, è poi gli amaniti, come manco nociui: & tutti gl'altri dice, che son mortali, & il loro antidoto dice, che sono l'ossimelle per se solo, ò con l'hissopo, & origano, aspergendoli vn poco di spuma di nitro.

Carlo nono Duca di Sauoia

Il Serenissimo Duca Carlo nono, morse in Vercelli, hauendo la sera mangiato de bolleti porcini.

DE' FAGIOLI. Cap. XLIII.

Fagioli, è suoi nocumenti.

I Fagioli sono caldi, & humidi in primo. Generan humori grossi, & sono inflatiui, molificano il vẽtre, ingrassano, prouocano l'orina, giouano al petto, & al polmone. Grauano il capo, generan sogni spa-

uenteuoli. Rimuoueno il loro nocumento, la senapa, origano, pepe, e vin puro.

Antidoto.

ANNOTATIONI.

Fagioli più lodati

SOno in fagioli vsitatissimi appresso il volgo, i più lodati sono quelli d'Astegiana, & massime i bianchi: i rossi sono più cattiui. Gli piccoli teneri nell'estate, dentro le loro vagine se ben, che siano di cattiuo nutrimento, sono però dilet teuoli, prima cotti nell'acqua, poi inuolti nella farina, & fritti con l'oglio, & appresso spargendoui sopra aceto, sale, & sugo de' limoni, ò agresta, & incitano l'appetito: il suo correttiuo è il pepe.

Fagioli piccoli cō sue silique.

Il fagiolo poi cotto co'l latte di vacca: aggiongendoui poi poluer di pepe longo, galanga, e zuccaro sono buoni, per generar copia di sperma, & per l'vso venereo. In Francia se ne fà vn'acqua buonissima, per lustrar la faccia, qual le-

Cotti co'l latte.

nisce la pelle, & la rende morbida. Piglia farina di fagioli bianchi, medolla di bianchissimo pane, di ciascun una libra: una zucca bianca tenera, infusa per una notte nel latte, & tagliata in pezzi, di semi scorticati di melloni onc. v. di animelle di persiche mondate onc. iij. granelle di pino fresche mondate onc. vj. un colombo piccolo domestico con sue piume, purgato solo dalle budella: pistansi ogni cosa da se, nel mortar di marmor, & mettansi ogni cosa à bagno maria à distillare, & si conserui l'acqua.

Acqua per la faccia.

I fagioli poi de gl'horti, chiamati da Galeno Dolichi, & dal Matthioli Smilace de gl'horti: sono più viscosi de gl'altri, & più flatuosi, & si mangiano, come i soprascritti.

Dolichi.

DEL FENOCHIO. Cap XLIV.

Qualità del fenochio.

IL fenochio è caldo, e secco nel secondo grado. Noi usiamo le sue

foglie

foglie in cibo, & per l'insalate, & trà l'altre foglie, & herbe genera buoni humori: gioua al petto, & apre le vie dell'opilationi. La sua radice ben cotta, con li ciceri, li augmenta la sua virtù apperitiua. La miglior parte del fenochio è la sua somenza: prouoca l'orina, & apre l'opilation del fegato.

Fenechio seluatico.

Il fenochio seluatico rompe la pietra: ogni sorte di fenochio, gioua al la veduta, & il suo vso accresse la vista. Sono alcuni, che hanno stimato, & massime de gl'antichi, che li serpenti nella Primauera, mangiassero le loro foglie, & che ancora si fregano gl'occhi dentro à essa, & ciò quādo escono fuori delle loro cauerne, accioche il loro vedere, si conforti, & si corrobori; per la debolezza, che hanno acquistato li loro occhi, per la longa dimora nell'inuerno sotto terra.

Serpenti ricercano il fenochio, per consortar la vista.

ANNOTATIONI.

Fenochio dolce.

IL fenochio dolce è più celebrato al gusto, & ciò il seme: il seluatico poi per dissipar in flati, è più potente. Il suo fiore, ò seme dicono, che sono pericolosi, per vn certo vermicello, che fanno, che sono mortali. Del fiore se ne fà vna salsa, co'l pan brustolato, macerato nell'aceto, e vn poco d'aglio, pepe, petrosillo, sale e brodo, per incitar l'appetito. Il sorcollo tenero è celebrato da grandi, & se ne fà minestre.

La grana si confetta co'l zuccaro, & se ne fà poluer digestiua, con coriandri, cinamomo, origano, anisi, e zuccaro. L'oglio distillato dissipa i flati, leua il dolor di stomaco, ventre, e matrice, e prouoca l'orina.

Carui.

Il carui hà simil virtù, & il gambo si mangia tenerello nella Nouallezza, & chi habita nel monte Cinesio: il seme poi

s'vsa

s'vſa da gl' Alpini, in luogo di grana di fenochio.

DEL FRVTTO DEL PINO. *Cap. XLV.*

IL Granello del pino, declina alquanto alla calidità, & humidità, è impinguatiuo, conferiſce alla debolezza de' nerui, & alla loro mõdificatione. Aiuta grandemente al petto, & al polmone, & alla debiltà de tutti i membri. Incita il coito, & augmenta la ſua materia, & ſpecialmente mangiato co'l zuccaro: nondimeno hà virtù mondificatiua, & nuoce al ſtomaco, & tal nocumento ſi rimuoue prima lauandolo, & remollindolo nell'acqua calda. Quelli che ſono di calda natura, lo deuono mangiar co'l zuccaro, & chi è di fredda compleſſione, co'l melle: giouano al ſtomaco, & generan miglior humori.

Pignolli, e ſue virtù.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Virtù. *SI lodano i freschi, & si biasmano i rancidi; per eßer più caldi. Mangiati co'l latte, leuano l'acutezza della sperma: giouano così ancora à gl'hettici, & consumati: come ancor il pignocato, ò confettati co'l zuccaro. Il suo oglio è buono al petto. Si mettono in molti condimenti, & notriscono aßai.*

DEL GRANATO. Cap. XLVI.

Granati di tre specie. *Auicena, è sua patria.* IL Granato, ò Granello sono di tre specie, cioè dolce, muze, & & acetoso. Auicena vuol, che tutti li granati siano di freddo temperamento, & ciò può hauer luogo in sua regione; perciò che fù esso Rè, d'vna regione fredda: cioè nell'estrema parte dell'Arabia; verso settentrione.

triona. Li granati acetosi, sono più fredde dell'altre, e poi le muze, & indi le dolce sono meno dell'altre fredde. Mà appresso gl'Autori, che sono nati nelle regioni caldi. Il dolce è giudicato caldo; perche i granati nati in fredda regione, non vengono mai in tanta dolcezza, che si possino giudicare caldi, anzi i granati dolci in fredda regione, sono chiamati muzi. Nelle regioni calde, l'vso de' granati, è più tosto attribuito per vso di medicina, che per vso de cibi. Mangiati inanti al cibo hanno l'istesse proprietà, che hãno gli codogni, nel astringer il corpo, & mangiati doppò al cibo, confortano il stomaco, reprime gli vapori ascendẽti, estingue il calor accidẽtale,, & le scalme dell'aria caldo, & hanno virtù confortatiua del cuore.

Qualità.

Virtù.

ANNO-

ANNOTATIONI.

Granati. d'Astegiana.

SOno abbondantissimi in tutta l'Italia i granati, & nel Piemonte si portano i più celebri dall'Astegiana, se ben la mõtagna di Torino, & coline di Monferrato, v'è ne sia ancor in abbondanza.

Perche si chiamano granati, mala punica.

I più gusteuoli sono i muzi. Si chiamano granati dalla copia de' grani, che hanno dentro, & per nascerne in copia in Granata, Regno di Spagna, & i Latini li chiamano malla punica; per esserne in gran copia nell'Africa, se ne fà vino da speciali, qual si conserua tutto l'Anno, per i dellicati, che non vogliono beuer l'acqua, quando sono infermi, & mangiano ancor loro granelle, co'l zuccaro, per estinguer la sete.

Virtù.

Gli acetosi sono più refrigeranti, estinguono il feruor della colera, & perciò sono lodati alle acute putride, & ardenti febri.

Syropo.

Si dà il suo syropo ancora per questi affetti,

&

& gioua alla Diarrhea, & dysēteria, vomito colerico, & guarisce il suo vino la cholera morbo, bagnādoui dentro il pane: contempera ancora l'ardor del stomaco, è fegato.

Vino.

I più celebri, e saporiti sono i muzi. Il granato dolce co'l zuccaro, come ancora il suo vino gioua alla tosse, & alla pleuresia.

Muzi. Dolce.

Dice il Quercetano, che nel granato si ritrouano (e specialmente, nella sua scorza) tutte le proprietà del vitriolo, & il sale cauato dalla scorza hà l'istesse proprietà.

La scorza è la natura vitriolata.

Del sugo di tutto il granato, & specialmēte dell'acetoso, cō vn poco di sapa, cotto à forma di Rob, se ne fà rimedio, buonissimo alla relasation dell'vuula, & gli affetti della gola.

Sale. Sugo di tutto il granato.

Di quella fiore rossa, sottille, che stà nel suo calice, che hà forma del Macis, se ne fà vna conserua lodata dal Montano, e Quercetano, per i menstrui rossi, e bian-

Conserua del fior di granato.

bianchi delle donne, aggiongendoui vna drama di poluer della sua grana, dalla quale vi sia stato leuato il vino, per ogni due onc. di conserua: pigliando ogni mattina due drame di conserua, per quindeci giorni, cominciando dal Plenilunio, sino al finir d'essa. Gioua ancor tal conserua alla flussion del cattaro, à flussi del corpo, alla passion celiaca. La sua scorza, come i suoi calici poluerizati, sono buoni p astringer, tãto applicato di fuori, come preso per bocca, & sparso sopra l'intestino, che esce di fuori, lo ritiene dentro.

Virtù della scorza.

Granati senza ossi.

Vi sono ancor granati senza nuclei, come ancora d'vue, quando v'è ne sono in quantità, quali hanno pocchi, ò neßun nucleo; mà sono tutti vinosi; come ancora disse Teophrasto, nel lib. de stirpibus, & così afferma il Quercetano, & Apollonio: iuxtà solos, Ciliciæ vrbem ad amnem pinarum, vbi Alexander cum Dario pugnauit, mala punica nasci

Teophrasto.

nasci sine ossibus, quorum grana per omne æuum vinum referant.

ZIZOLE, O VERO GIVGIOLE. Cap. XLVII.

Zizole, ò vero Zenzeuerini; discordi sono gl'Autori trà di loro; perche alcuni vogliono, che siano freddi, & alcuni, che siano caldi, & alcuni che siano secchi; mà che declinano à l'humido. Sono di difficil digestione, generano grosso sangue, & sono di poco nutrimento. Leniscono l'asperità del petto, & del polmone. Galeno dice, che non trouaua, che le zizole operassero cosa alcuna, per conseruar la sanità, & per rimuouer l'infermità.

Zizole.

Qualità.

Virtù.

ANNO-

ANNOTATIONI.

Galeno.

GAleno nel secondo de Alimentis, scriue quel che dice il Benzo delle seriche, mà se il frutto domandato da Galeno serica, siano le giugiole, de Italiani disputano gl' Autori. Il Matthiolo vuole, che siano le giugiole, & il simile parche voglia Auicena, & Serapione ilche nega; il Cornario il quale vuole, che siano li persici-noci, chiamati Tubera; perciò il Fuchsio scriue contro Auicena riprendendolo, che doni tante proprietà alle giugiole, conciosiache Galeno dica quel che habbiamo detto di sopra.

Serica.

persici-noci.

Giugiole.

DELLA LATTVCA. Cap. XLIII.

Lattuga.

LA lattuca è fredda, & humida nel secondo grado, e di difficil digestione, & è di poco nutrimento, & nutri-

nutrisce più cotta, che cruda, & genera ottimo sangue, & è di buon nutrimento, & il sangue generato d'essa è il più lodabile, che quel generato d'ogn'altra sorte d'herba. La migliore è quella che si coglie ben netta, & non lauata; perche lauandola se li leua la sua buontà, & se gl'augmenta la frigidità, & humidità, si & rimoue la sua buona virtù, ch'è nella superficie, & diuenta alquāto inflatiua. La lattuca è suaue, & fà più profondamente dormire, induce appetito, mangiata con l'aceto: conferisce al stomaco caldo, & parimenti alla tosse generata da materia calda. Il suo troppo vso ottenebra gl'occhi, & induce debolezza di vista; prouoca l'orina, rimuoue il dessiderio del coito, & minuisce la sua materia, & propriamente la sua semenza, la quale beuuta spesso, presta gran giouamento alla po-

Virtù.

lution notturna nel sonno.

ANNOTATIONI.

Elettioni. *LE più sane lattuche sono quelle, che doppò esser seminate non sono trapiantate; perche le trapiantate, & capucchie hanno vna soprabbondante humidità, che nuoce al stomaco, & è assai più vaporosa.* Lattuche capuccie. *La lattuca longa di foglia, detta lattifoglia, è buona per le minestre, & à l'istesse qualità dell'altre.*

Romani. *Soleuano gl'antichi Romani mangiar le doppò pasto, & questo credo per dormir più bene. La onde Martiale scrisse.* Martiale

Claudere, quæ cęnas lactuca solebat auorum.
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?

IL LVPINO. Cap. XLIV.

Lupino. IL Lupino di sua natura è caldo nel primo, & secco nel secondo, se be-

se ben alcuni vogliano, che l'vna, e l'altra qualità sij nel secondo. Il lupino, quando è amaro, è più per vso di medicina, che di cibo; amazza li vermi, apre l'opillationi.

Qualità.

Virtù.

Quello, che è fatto dolce nella frequente remollitione dell'acqua, è atto per nutrire, & non scalda il corpo; perche p la remollitione perde l'amaritudine, & la sua calidità: è di difficil digestione, & genera mali, & crudi humori.

Il dolce.

nocumenti.

ANNOTATIONI.

IL Lupino non è vsato da noi, se nō da pouerelli, & figlioli, & è di poco nutrimento. S'vsa la sua farina con l'amandole amare, per tener morbida la faccia, & le mani. Nelle grande carestie gli mettono tal volta con il grano, per farne farina.

LA LENTICCHIA. Cap. XLV.

Lentitie. LA Lēticchia è fredda in primo, & secca in terzo, se ben ch'alcuni vogliono, che inclini al temperamento: la sua scorza lubrica il ventre, & la medolla è stitica, & di difficil digestione: genera il sangue grosso, è melancolico, disposto à generar lepra, cancrō, & altre infermità melancoliche, & inflatiue: nuoceno al cerebro, al stomaco, al petto; per la loro essicatione, ottenebra il vedere, & alcuna volta fà veder cattiui sogni, estingue la calidità del sangue, & esica la materia del coito. A far, che non faccia alcun nocumento, si deue scorticare, & cuocēdola gettar via la prima acqua, & indi ricuocerla in altra acqua, & condirla con l'aceto, & specie, ò amandole. Il più vtil modo à prepararla, s'è con la seconda

Qualità.

Virtù.

Nocumenti.

Correttione.

conda decottione, mescedarli vn poco di farina d'orzo, dalla qual commistione, si genera poi buon nutrimento.

ANNOTATIONI.

LA Lenticchia s'vsa di continuo nelle viuande fatte di vigilia: cotte con la secõda acqua, oglio, e pepe, ò vero cõ l'aglio, come fanno l'agricoltori: le più celebri sono le grandi, come quelle d'Astegiana. E vtilissima la sua decottione fatta con lacca, gramegna, iuiube, tormentilla à fanciuli, che mettono le varolle: se ben sij dãnata d'alcuni; pche genera sangue melancolico; mà ciò fà dalla sua proprietà occulta, & non da qualità manifesta. Il cibo poi fatto coll'orzo è chiamato Phacoptissana, *& è buono cibo per le varolle. Il correttiuo suo è la satureia, & il pulegio.*

Vso.

Varolle.

LATTE. Cap. XLVI.

Latte è sue qualità.

IL latte è vicino al temperamento, e declina alquanto alla frigidità, & humidità; se ben ch'alcuni dicano, che sij caldo. E composto di tre sostanze, cioè di quella parte, che si domanda caseale, butirosa, & serosa, ch'è l'acquosità del formagio, & butiro, & di q̃sta non ne voglio trattarne; poiche il suo vso apertiene più per vso di medicina, che di cibo.

E di tre sostanze.

Virtù.

Il latte è di nobile sostanza, & di facilissima digestione, & di veloce cõuersione in sangue, & non si deue di ciò marauigliare, conciosiache il latte è sangue delle mamelle, secondariamente cotto, doue per la natura delle mamelle acquista bianchezza, saporosità, & habilità, p il cibo. Il latte diuersamente può participare buontà, e malitia; perche acquista

Latte perche è bianco.

Latte acquista di-

quista diuersa virtù, secõdo la diuersa natura, e complessione de gl'animali, da i quali si molgie: e se ben lo latte di Donna sij laudabilissimo, nondimeno per nostro nutrimento vsiamo lo caprino, pecorino, vaccino, buffalino, e simil tal virtù hà il latte, quasi come hà l'animale, donde prouiene, mà per miglior nutrimento vsiamo il caprino; perche conforta più il stomaco, e manco, opilla il fegato.

uerse qualità, e perche.

Latte di Donna.

Latte vsato.

Virtù.

Latte caprino lodato.

Il latte ancora è migliore, d'animale giouane, grasso, e sano; che di vecchio, e magro, ò infetto, è tanto migliore, quanto che gl'animali vsano migliori pascoli.

Latte lodato.

Il latte vernale, ò estiuale, è miglior che lo hiemale, ò autonnale: il miglior modo di riceuer il latte, è di beuerlo à stomaco giegiuno, con la calidità attuale, come se molgie, e differire, il cibo per fino, che sarà

Latte vernale.

Modo di beuerlo.

discesо dal stomaco. Et più appetibile à mangiarlo coagulato, per alquanto spacio inanti al pasto; perche essendo il latte di facilissima digestione, & mescolandosi con altro cibo, ò si corrompe, ò vero che passa con l'altro cibo indigesto.

Coagulo.

Si deue ancora l'huomo riposare doppò hauerlo preso; accioche per il mouimẽto nõ pda sua tenera sostãza, non si corrompi, & non si inacetisca.

Auertimenti.

Il latte genera molto, e buono sãgue, augmenta il ceruello, & la materia del coito. Induce bello colore, propriamente mescolato co'l zuccaro, aiuta grandemente i tisici, & cõsumati, gioua alli hidropici; all'ardor dell'orina, alla tosse, al petto, & al sputo del sãgue. La natura del latte è di conuertirsi in quel humore, che ritroua nel stomaco predominante; perche se ritroua nel stomaco abbon-

Virtù.

Proprietà.

abbondanza d'humori caldi; per la sua butirosità, che è atta ad infiamarsi, s'infiama, & si corrompe, & si conuerte in fumo: la onde graua il capo, & induce la sincopi, & ansietà. Se nel stomaco ritroua ch'abbōdi d'humori freddi: il latte per la sua caseitade douenta acetoso, ò vero agro, & si conuerte in agri, & crudi humori.

Nocumenti.

Il stomaco, che desidera latte, vuol esser ben disposto, e vacuo da mali humori, & che sij in la sua buona, e naturale complessione. Se si dubitasse che il latte non si coaguli, ò sij faccia formagio nel stomaco, voglio no l'Auttori, che con esso, ò da poi quello si riceui, ò zuccaro, ò melle, & qual sij voglia di questi ne assicurano. Si deue doppò hauerlo preso lauarsi la bocca con vino, aceto, e acqua, ò vero melle, & acqua; acciò che si rimuoua la sua adherētia dal-

Stomaco atto à riceuerlo.

Auertimenti.

Correttiuo

li

li denti, & gingiue, a' quali saria portarli vn propinquo nocumento.

A dolor di testa è nociuo.

Quando si sente dolor di testa, si deue guardare di pigliar il latte; perche acresce quelle passioni. Il suo troppo vso ottenebra la vista, genera pietra ne' corpi, acciò disposti, induce opilation di fegato: il latte puro presolubrica il ventre: mà cotto, & quello nel quale v'è stato estinto dētro ferro infogato, ò prede infocate; è constrittiuo del ventre.

Nocumenti.

Lubrica

Latte cotto.

Vale contra veneni.

Il latte è buono contro le medicine mortali, & massime contra la beuanda delle cantarelle, dell'elleboro, & argento solimato; & d'altre medicine, per le quali gli humani corpi moreno.

ANNOTATIONI.

Latte alimento buono.

NOn si ritroua cibo (quando ben si digerisce) più proportionato al l'huo-

il

l'huomo, che il latte: mà quando si corrompe genera mali affetti, specialmente quando l'huomo lo riceue con il coagulo, che non sia ancor preso; poiche congelandosi nel stomaco, acquista mala qualità; perciò si d ue mangiar nell'estate, quando il latte è ben capreso; mà non si deue ancora mangiare, quando longo tempo è stato coagulato; perche douenta acido, & induce crudità, & inflationi al stomaco.

Latte co'l coagulo.

Il più lodato è quello di Donna; perche è più simile al nostro temperamento; & è il più dolce de tutti, & è cibo famigliarissimo à figliuolini.

Latte di Donna.

Il buon latte per lattar fanciuli, deuer eßer bianchissimo, di egual crassezza, & che posto sopra l'ongia resti vnito, & che non si spandi: guarisce itisici pigliato dalle proprie mamelle, gioua alle rosioni del stomaco, & à chi hà beuuto il lepre marino. Galeno loda à tisici, quel d'asina; per esser d'animale di natura

Elettione

Virtù.

Latte d'asina

natura fredda, e secca, & è più abstergente de gl'altri. Indi si loda à questo effetto, come ancor à hetici, consumati, & emaciati il caprino.

Latte capriolo.

Quel di peccora, è di sostanza più crasso, & meno seroso, & è più grasso, & nuoce più al stomaco.

Latte di pecora.

Nel Piemonte s'vsa, quel di vacca, il quale nutrisce assai; mà genera inflationi di stomaco, & dell'intestina. S'vsa ne' dolori delle reni, & della vesica, & nuoce à quelle cose c'habbiamo detto di sopra.

Latte di vacca.

Del Sero, se ne fà beuanda la Primauera, per quei che patiscono di fegato: aggiontoui herbe oportune: cioè rose, assenzo, fumaria, lupuli, rhabarbaro, mirobolani con i loro correttiui, ad arbitrio del Medico, et zuccaro, si da al peso di mezza libra, & indi s'augmenta il peso, come si fà dell'acque thermali, facendoui essercitio sopra: il più lodato è quel delle capre negre, & in molte parte d'Italia, si da

Sero, & sue virtù.

ſi da à febricitanti. Se il ſero ſij caldo, è ſecco, come vuol Meſ. ò freddo, & humido, ò di miſto tēperamēto, leggi li dottiſſimi commentarij del Coſteo ſopra Meſue. Gli Alpini ne fanno beuanda; qual s'vſa in luogo di vino nell'eſtate.

Di qual qualità ſia il ſero.

DEL MELONE. Cap. XLVII.

SOno i meloni freddi, & humidi in ſecondo; mà la qualità paſſiua, predomina l'attiua, ch'è il freddo, & ſono i meloni di aſſai miglior nutrimento, che le Peponeſſe, & altri frutti della ſua generatione. Il melon dolce, e maturo, è il più conueniente, & di miglior ſugo, che ſia per generar buoni humori, & propriamente, quando el ſe mangia con la ſua ſomenza. Suol il melone, & ogn'altro frutto di ſimile generatione cōuertirſi, in quell'humore, che'l troua predominante nel ſtomaco. Se

Meloni, et ſue qualità.

Peponi.

Virtù.

benche

benche più facilmente, ſi conuerta in humor flemmatico, & altri dicono in humor colerico. Quando non ſi digeriſce nuoce al ſtomaco, induce vomito, fluſſo di ventre, dolor di teſta, ventoſità, e rugiti, abbomination de cibi, & propriamente ſel ſe meſchia con altri cibi. Imperoche è commandato da gl'antichi, che ſij mangiato à ſtomaco giegiuno, e mõdificato da gl'humori, & da poi alquanto di ſpacio, ſi deue mangiare altro cibo. Nuoce alli nerui, humettandoli, prouoca l'orina, & propriamente con ſua ſemenza: mondifica le reni, dalle renelle, & da le predelle, come ancor la veſicca: volendo li colerici, che ſi rimuoui il nocumẽto loro, deuono beuer doppo eſſi il Mazacharan; cioè iulep di zuccaro, fatto con acqua, & aceto, ò vero co'l melle condito, ò vero vino, ò mangiarui ſopra zenzero condito.

Nocumenti.

Gioua a i reni.

Auertimenti.

Li

Li nostri Auttori, si ritrouano discordi, se dappo al melone, ò pepone, che cosa si debba beuer, ò vino, ò acqua: così ancora quasi de tutti i frutti humidi, è controuersia: Auicena che fù Prencipe appresso li Saraceni, doue per la loro legge, è prohibito il beuer vino, dice ch'il vino non si deue beuer da poi li humidi frutti, & propriamente doppò li peponi; perche fà che essi penetrano al fegato indigesti, & si conuertono in putridi humori, & in questa ragione conuengono, quasi tutt gli auttori; mà appresso à noi quali l'vso del vino è continuo, cessa quella ragione; poiche vna grande forza, hà la consuetudine in se; imperoche è cosa potētissima nella custodia del la sanità; per la qual cosa, si dice la consuetudine essere vn'altra natura. Anzi dico esser meglio il beuer vino da poi li meloni, che l'acqua; bēche il contra-

Se si debba beuer vino, ò acqua doppo al melone

Auicenna

Consuetudine.

Vino d po i meloni.

contrario sij appresso li Saraceni; & non auezzi al vino, ilquale vsano solo per medicina: nè tampoco Auicenna prohibisce in tutto il vino doppo li meloni; perche comanda, che quelli che sono humettati dalli meloni, beuano vino puro, e buono. La onde appresso à noi, si leua vn tritto prouerbio, quanto sè beue vn vino chiaro, e possente, quello esser vino da meloni. Isaach Hebreo nelle sue diete particolari dice, il vino vecchio, odorifero è da beuer doppo le persiche, accioche si corregi la sua putrescibilità. Li meloni d'India, che son torti come corne, li quali ancora chiamiamo meloni sarceni sono simili i in virtù alli citrulli.

Isaach.

Meloni d'India.

ANNOTATIONI.

Meloni.

Ono i meloni, quando sono maturi à sufficienza, & che hanno tutte le qualità

qualità, che gli conuergono, tanto dessiderati da molti Prencipi, & d'altri Signori grandi, che molti sono morti, per il superfluo vso d'essi, come referisce il Durando, ch' Albino Imperatore tanto auido di mangiarne, come ancor delle psiche, che in vna sera mãgiò diece meloni d'Ostia, & 100. persiche. Paulo secondo Pontefice, morse d' Apoplesia, hauendo nella cena mangiato due gran meloni: Dicono che Federico terzo: Henrico settimo, & Alberto secondo Imperatori eßer morti, per l'vso d'essi: come referiscono Cuspiniano, Aenea Syluio, & il Quercetano. Si ritrouano diuersità de meloni, differente; di colore intrinseco, ò vero estrinseco, come ancora di fatezze; perche alcuni sono rugosi, à forma di vna rete sparsa, & altri sono liscij, & equali. I più lodati sono i più pessanti, & che hanno il color di fuori più viuace, & che hanno maggior circuito circa il crasso pedonculo, doue stano attaca-

Morti per causa de meloni.

Diuersità de meloni

Meloni lodati.

ti, & che la ſcorza ſia dura: Di dentro poi, che habbiano la carne ſoda, roſſegiãte, ò di color aureo, ò vero dal tutto verdegiante, & che il loro ſeme ſtij fermo appreſſo la carne. Indi ſi cognoſcono co'l dente, che ſiano di ferma ſoſtanza, & che sij giocondo, e grato il loro ſapore, & che detto ſapore nella bocca raſſomigli all'odor di roſe, zuccaro, ambra, e moſco. Queſti ſono giudicati meno nociui: manco nociua ancora è quella parte, che ſi accoſta alla ſcorza, ch'è buoniſſima cotta al buon brodo di carne, come ſi fanno delle zucche, & hà l'iſteſſe proprietà; mà è inutile cruda.

Meloni d'Italia.

In Piemõte ſono celebrati quei d'Aſtegiana, come in Italia quei del Regno di Napoli, ſono ancora celebrati quei del Lingotto, luogo di S. A. Sereniſs. appreſſo à Moncaglieri, quali ſono buoni vn poco appreſſo di quelli d'Aſti. In Carignano poi ſono più piccoli; mà ſono ancora guſteuoli. Il Quercetano loda quei della

Meloni del Piemonte.

la Francia Narbonese, della Prouenza, Delphinato, e Guascogna, & biasma quei di Parigi, che sono seminati ne' terreni ingrassati, & maturati per forza del calor del lettame; perche sono più corruttibili, & di manco durata.

Meloni di Francia.

Meloni biasmati.

Quando il melone, si corrompe nello stomaco, genera dolori colici, & renali, vomiti, febri putride, profluuij di ventre, & dysenterie.

Nocumenti.

Il suo seme pisto, & fattone emulssione gioua all'ardor dell'orina, & all'affetti caldi delle reni, per conciliar il sonno, & per estinguer la sete, & vale ancor al principio della gonorrea. Si condiscono ancora co'l zuccaro, per simile cause, come ancor la sua polpa. In Spagna vi sono certi meloni d'alcuni domandati peponi: gialdi di fuori, quali cōseruano per molto tempo; mà non sono così gustteuoli, come gl'altri, & questi meloni sono specie di citruoli.

Virtù del seme.

Meloni di Spagna.

DELLE AMAREZANE, ò vero Merenzane. Cap. XLVIII.

Amarezane.

Molti sono di parer, che le amarezane incitino il coito, & questo fanno per escitar copia de flati, & per esser difficili à digerire.

Nocumenti.

Sogliono causar melancolia, come ancora tutti i morbi cutanei, causati dall'humor melãcolico, come cancro, lepra, hemoroidi, & simili: mangiandole spesso generan panne nella faccia, dolor di testa, & fettor di bocca. Sogliono ancor causar ostrutioni del fegato, milza, causando mal colore alla faccia, come ancor negro, è gialdo. La onde si marauigliano l'autori, come Auerroè lodi dette melanzane preparate hà sua fantasia.

Il loro antidoto è mangiarle con aceto, è pepe. Discordi ancora sono nelle loro qualità, poiche il Fuchsio

lo

le fà, come il fongo fredde e humide, altri le fanno calde, e secce; per la loro amareza, & acrimonia, che hanno. Si cōseruano ancora per molto tēpo nell'aceto, come i meloni piccoli.

Si vsano ancora i pomi d'oro, quali sono vn poco meno refrigerāti de' pomi di mādragora, il cui vso è molto catiuo, nutriscono poco, & questo ancora pessimo, e vitioso.

Pomi d'oro.

Altri ancora vsano il pepe d'India, detto da Spagnuoli pimiēta del Bresil, mescolandolo con altre specie: scalda il stomaco, promoue la digestione de' cibi: vsandolo di continuo noce molto, amazza ancora i cani. Nell'oriente ancora vsano alcuni i frutti della mandragora, che sono soporiferi.

Pepe d'india.

Altri vsano senza alcun pericolo l'opio, & massime i Turchi, quando vogliono combater, & lo chiamano Nasion.

DEL MORO. Cap. XLIX.

Mora d'arbori. virtù.

LE more dell'arbor grande, ch'è dolce, e maturo declina à calidità, & humidità: sono di poco nutrimẽto, nuoceno allo stomaco, & facilmente in quello si corrompono, & da quello tosto descendono; se ben poi dimorrano assai nel ventre; perciò si deuono mangiar inanti al cibo: prouocano l'orina, tengono il ventre humido: la mora rafredita nell'acqua, & lauata specialmente, quando è molto dolce, douenta molto fredda: leua la sete, seda il gran calore.

mora non matura.

La mora non matura, è fredda e secca: conforta lo stomaco, astringe il flusso del ventre, l'vso d'essa è più buono per medicina, che ne' cibi.

Mora de roui: Virtù.

La mora delle fere, ò roui negre, e perfettamente mature, sono calde, e sec-

secche, & di piccol nutrimento: astringono il ventre, e sono di dura digestione. L'vso d'esse sono più tosto per huomini rustici, che per i delicati: mangiate in quantità grauano il capo. E buono prima, che mangiarle lauarle, come habbiamo detto del moro arboreo.

ANNOTATIONI.

Frutto del moro.

L*I frutti de' mori arborei negri, cioè del moro negro, sono i primi che scriue il Benzo, quali s'vsano nelle tauole de' grandi, & quando non sono ben maturi, sono conuenienti alle passioni calde della golla, & al principio della schinantia, fattone del suo rob gargarismo, come ancora di quelli de' roui, & di tutti questi se ne fà il Diamoron.*

Mori bianchi.

Il frutto poi de' mori bianchi sono corrutibili, & vsati solo da figliuoli, & sono dolcissimi. La foglia di detti mori biã-

chi, è la più celebre dell'altre, per vso da vermi, che fanno la seda, & ben lo sà il Piemonte; poich'è il maggior reddito appresso al grano, che sia nel centro d'esso, & il principal luogo, e Raconiggi, oue fanno i fillati, per mandarli à Lione di Francia.

Mori rossi.

V'è vn'altro frutto de mori, la cui foglia è piccola, & i frutti ancora piccoli, rossi, & astringenti; mà non si vsano per cibo.

mora de roui.

V'è poi la mora de roui volgari, quali s'vsano immaturi, per farne il diamoron, & è quello che scriue il Benzo.

Rubeus Ideus.

V'è ancora il frutto del Rubus Ideus, detto da Francesi Framboise, & da Piemontesi Ampolle, & quando sono immature, hano le facoltà de gl'altri mori, & immaturi, dice il Quercetano, che hāno le facoltà delle fraghe; mà vn poco più corrutibili. Di queste se ne ritrouano ancora delle seluatiche; mà vsate se nō da gente, che guardano i campi, & māgiate

te ancor da serpi, la onde hanno acquistato il nome di more da serpi.

more de serpi.

Vi sono poi le fraghe, quali sono fredde, e secche, di natura terrea, di sapor misto trà l'agro, e dolce, & gratissimo: sogliono escitar l'appetito debole, refrigerano il fegato, purgano le reni, & la vesica, scacciano l'orina, giouano all'icteritia: si mangiano inanti al cibo, con vino bianco e zuccaro: In Francia si mangiano ancor co'l latte. L'acqua distillata conferisce alle febri, & alle dysenterie: Quando si corrompono nello stomaco, escitano febri maligne. Sono lodate le mature, negre, di forma piramidale: gli tondi, che sono più acidi, detti mostelloni, non sono tanto lodati: s'è osseruato, che le piante delle fraghe, se non sono transpiantate, si conuertono nella natura di questi altri frutti.

Fraghe virtù.

Nell'Alpi habbiamo vn'altra sorte di frutto, negro, tondo, dolce: di grandezza della fraga, chiamato Areze, & non

Areze.

sono tropo lodati, & d'alcuni si chiamano Hemeris.

DELLA MENTA. Cap. L.

Menta. LA menta hortolana, che à odore aromatico è calda, & secca in secondo; benche in essa vi sia vn'humidità superflua. *Qualità.* La sua proprietà è di ralegrar il cuore, conforta e scalda il stomaco, induce l'appetito, rimoue la nausea; fatta d'humori putridi, *Virtù.* reprime il vomito del sangue, ò da freddi humori: toglie in singocio, escita, & aiuta il coito; per l'inflatione, ch'è in essa, & per la superflua humidità; perciò gl'antichi Duchi, & capitani de gli esserciti, per hauer più continenti li suoi Caualieri, nō volcuano, che ne' suoi campi fosse portata, ò piantata la menta, cose narra Aristotile, ne' suoi problemi.

mi. La menta ancora amazza i vermi, & per la sua proprietà conferisce al morso del can rabioso.

ANNOTATIONI.

LA menta da noi chiamata gentile, odorata, si mangia la Primauera nell'insalate, & alcuni ne mangiano, con oglio d'oliua, & pane inanti al pasto; per confortar il stomaco: sono di parer molti che faccia consumar la sperma, mangiandone spesso: se ne fà oglio per il vomito. Lasciata longo tempo senza transpiantarla, si transmuta in sosembro hortense.

DEL MANCIANO. Cap. LI.

EL manciano è specie de pomi, che d'alcuni sono chiamati pomi Apij, e sono simili à quelli: sono freddi, e secchi nel primo: sono aromatici,

Manciano.

Qualità.

matici, & dolci, & hanno proprietà di ralegrar, & confortar il cuore, & il suo nutrimẽto è miglior, ch'ogn'altra generation de pomi. Conforta gli spiriti nutriendo essi.

ANNOTATIONI.

Plinio. *SCriue Plinio, che il pomo matiano, cosi si chiama da Matio Romano inuentore, si come il Cestiano, da Cestio, & alcuni vogliono, che siano le melle Appie, ò siano Appiole, & mele rose del Matthioli. Sotto questa specie, si pono metter i pomi di S. Giouanni piccoli, dolci, & odorati, i quali sono maturi inanti tutti gl'altri.*

Pomi di S. Giouanni.

DELLA MAGIORANA. Cap. LII.

Maiorana. LA magiorana è calda, e secca, nel terzo, apre l'opilationi del ceruello, conferisce al dolor di testa, &

& il simile all'humidità, & ventosità d'essa. La sua poluere mescolata con melle, rimoue l'infiatura del sangue, contingente, e morto sotto l'occhio. Similmente la magiorana verde, & contusa frà due pietre, rimoue la detta infiaggione, ò sij macatura. L'acqua, ó succo suo purga la testa, e mondifica il ceruello, & conforta: & soprapos to con aceto alla pontura del scorpione, li presta grande aiuto.

Virtù.

ANNOTATIONI.

TVtte le sorti di magiorana, si mettono ne' cibi, più tosto per condimento, che per alimento.

DEL MELLE. Cap. LIII.

IL melle è vna rugiada oculta, che casca di notte sopra i fiori,

Melle.

la

la quale recogliono l'Api. Nelle regioni doue la rugiada, è manifesta da gl'huomini, si raccoglie, e chiamasi manna.

Mana.

E il melle caldo, e secco in secondo.

Qualità.

Quello è miglior, ch'è dolce, & di buon odore, & che non declina ad alcuna acuità, & è di color di paglia.

Elettione.

Lo vernale è miglior de tutti. L'estiuo è miglior dell'Autonnale, & è pessimo l'hyemale. Il melle taglia, mondifica li mali humori dall'interior del corpo, souiene alle fredde, & humide complessioni, & propriamente à vecchij; perche subito ne' loro corpi, si conuerte in sangue.

Virtù.

A' corpi caldi, & propriamente nell'estate, è inconueniente; perche tosto si muta in humori colerici.

Nocumenti.

Il melle cotto è miglior del crudo; perche el crudo, genera ventosità, & inflatione, & tosto penetra, & velocemente nutrisce. Gioua alla soffocatione fatta per gli fongi veneno-

Mel cotto.

nenosi: prouoca l'orina: presta aiuto alla tosse. E il melle diuerso nelle sue virtù, secondo la diuersità delli fiori, & dell'herbe, & delle foglie, sopra le quali casca la rugiada, da che racogliono le Api. La rugiada piglia le qualità dell'herbe, sopra le quali è stata la notte prima, che sij stata colta da gl'Api; perciò il melle delle regioni, che vi sono buone herbe, & buoni alberi, è migliore: che'l melle delle regioni, che producono cattiue herbe. Il melle beuuto caldo con oglio rosato, soccorre al morso de' vermi velenosi, & à quelli c'hanno beuuto l'opio, il melle mangiato gioua al morso del cane rabioso.

Diuersità del melle.

Rugiada.

Contro veneni.

ANNOTATIONI.

IL più lodato melle, è quello che vien portato di Spagna, biãco come neue, se ben che il Benzo lodi, quel di color di

paglia;

paglia; appresso à questo è celebrato quel di Prouenza, & di Lenguadoc; per la purità dell'aria, & p le buone herbe, che vi sono. In Piemonte s'vsa quel della Briga, ch'è nell'Alpi Liguri: in Piemonte ancora se ne fà di buonissimo: il più biasmato è quel di montagna, vicino al Piemonte. Non è dubio che il melle acquisti, la virtù dell'herbe, nelle quali l'Api colgono la rugiada; perche in Ponto, per la copia d'assenzo, che vi nasce è amaro, & in altre parti, è venenato; per esser colto sopra il napello, aconito, & altre herbe velenate. In tutta la Sarmatia, Polonia, Russia, Sueda, Lituania, Liuonia, Lapia, beueno il Medon; fatto di melle, & acqua, & di questo ne fanno ancora acqua di vita, & aceto. Il Quercetano ne fà con arte, vn vino che hà odor, & sapor di maluagia di Candia, vedi nella sua pharmacopea. L'acqua mellata è buona per l'infermità fredde, & specialmente del petto.

Medon.

DEL-

DELLA NOCE. Cap. LIV.

LA noce fresca, è humida, & la secca è calda nel terzo, & secca nel primo, & quanto più s'inuecchia, tanto più perde la sua humidità, & alcuna volta s'inuecchia tanto, che perde la natura del cibo. E di difficile digestione, e nuoce al stomaco caldo; perche subito si conuerte in humori colerici, facendo adustione, & eleuando i fiumi al capo, induce dolore à esso, & caligine alli occhi. La noce graua la lingua, & induce impedimento alla loquella, cōsumando l'humidità oleaginea, che ne' muscoli della lingua, come hanno prouato molti, che dicono l'officio nel tempo quadragesimale. Nuoce alla superficie della bocca, & alla tosse calda. Il suo oglio nuoce alle gionture, nondimeno la noce gioua

Noce fresca.

Qualità.

Virtù.

al stomaco freddo, & à quelli è di buono nutrimento, e di buona digestione, e propriamente fresca, e condita con melle, gioua alle reni freddi. La noce pista, e fritta diuenta stitica, & gioua al flusso del ventre. La noce co'l fico, & ruda, è lodabil medicina cõtra ogni veneno, & l'vso suo in tempo pestilente, pigliata la mattina, à stomaco digiuno, s'è trouato per longo esperimento, esser cosa saluberrima. Si può rimuouer il nocumento dalle noci secche, contondendo, e facendo qualche fissura alla scorza di fuori, & indi macerarle per vna notte nell'acqua calda, & così si rimolliscono, & diuētano quasi fresche, & indi come verdi, saranno più saporite, & ancora saranno quasi senza nocumento.

ANNOTATIONI.

LE noci sono vsitatissime nel Piemõte, & le fresche, ò accommodate, come dice l' Autore, sono acetate alle tauole de' grandi, & è cibo desiderato da S. A. Sereniss. di Sauoia. L'altre sono poi vsate per companatico de' rustici, per l'inuerno, & l'oglio l'vsano per le viuande. Si deue schifar l'oglio delle noci cattiue, & rancide, & quello cauato dalla seconda espressione; perche nuoce alle fauci, & al stomaco, & infiama. L'oglio di noci è buono per i dolori colici, & matricali posto ne' clysteri.

Il sugo della prima scorza verde, fatto ne' giorni caniculari, & cotto co'l melle, è buono alla squinãtia, & altri mali del gorgolione, & aspera artheria: vedi il diacarion di Mesue.

DELLA NESPOLA.
Cap. LV.

Nespola. LA nespola è fredda, e secca in primo: appertiene più tosto à vso di medicina, che per alimento: *Virtù.* conforta il stomaco, reprime il vomito, prouoca l'orina, & è di piccol, come ancor di grosso nutrimento: sono più stittiche, che le sorbe.

ANNOTATIONI.

IN Francia mangiano le nespole fritte co'l butiro, come ancor fanno molti in Piemonte. I più lodati sono i grossi, e ben maturi nel fin dell' Autonno. Le azarole ancora sono nel numero del- *Azarole.* *le nespole; mà queste si mangiano crude, quando sono mature, & sono più* *Sorbe.* *acetose, & delicate.*

Le groselle dette da Piemontesi griselle,

ſelle, ſi mangiano immature di ſapor acerbo, & aſtringente da loro ſole, in luogo d'vua d'agreſta, & ſi mettono ancora nelle viuande, & ſe ne fà ſugo per condimenti: aſtringe, & è freddo, e ſecco nel ſecondo ordine, & ſi mette ne' ſughi di carne, che ſi fanno à gl'amalati febricitanti. Incitano le griſelle l'appetito, contemperano la colera, rafredano lo ſtomaco: conferiſcono al fluſſo del ventre: ſtringono il ſangue: applicato di fuori gioua all'eriſipelle, & ſeda l'altre infiammagioni. Quando ſi maturano douentano dolci, & ſono corrutibili, & ſono cibo da Donne grauide. Il ſugo ancora ſi conſerua cotto, & condenſato; per vſo di tutto l'anno.

Griſelle.

L'vua poi detta tranſmarina da ſpeciali, domãdata Ribes, ſi mangia matura, ſe ne fà vino, vtile à febricitanti di febre acuta, per eſtinguer la ſete, & perciò ſi condiſcono da ſpeciali, & ſe ne fà Rob, qual quietta la neuſca, & il vomito

Vua tranſmarina.

mito, & è buono à flussi del corpo, mitiga la colera, & il feruor del sangue. Dicono che si deuono lodar sommamente, quei speciali, che ne fanno vino, per l'vso di questi mali.

Griselle negre.

Vi sono poi le griselle negre, chiamate da speciali Francesi. Ribes niger, & dal volgo Pourier, & Groselier noir, & da Parisiani osier, & si mettono ne' cōdimenti, come delle prime griselle.

Il Ribes de gl' Arabi, è cosa in tutto differente, dal nostro volgare. Il Rauuolfio Agostano, dice che nasce nel monte Libano, & che il frutto è di sapor acido, & hà le virtù dell' vua transmarina.

Vua dell'orso.

Nasce ancora ne gl' Alpi, l'vua dell'orso, qual è di sapor austero, & sono astringenti. Nasce questa ne gl' Alpi, vicino à torrenti arenosi, & massime nelle vali d' Ambruno.

Acuta spina.

L' Anguillara scriue, che il frutto del l'acuta spina, quando è maturo, ch'è dolce, & si chiama da Piemontesi Eozolli-

no,

no, & detto frutto muoue il corpo, & i menstrui alle Donne. Mi ricordo, che stando in Polonghera dell'Anno 1598. Che le Donne ne faceuano oglio, come se ne fà dell'oliue, & è temperato, i poueri gli mangiano nel fine dell'Autonno, come ancora molti fanno de' frutti delle rose seluatiche, de quali ne fà mentione Galeno nel libro de alimentorum facultatibus.

Il fior di questa pianta, hà forza di corromper i pesci.

Del frutto del berberi, detto crespina, da Italiani, & da Piemontesi spinaud, qual ne nasce in quantità nelle giare del Pellice, fiume che passa trà Vilafranca di Piemonte, e Vigone se ne fà succo, e pistandoli, si macerano nell'acqua calda, & si lascian bollir sino, che il sugo sia purgato, & ne fanno vino buono al calor del fegato: & aggiongendoui nel sugo, zuccaro è buonissimo alle febri maligne, & pestilenti: & giona à quel che habbiamo

Berberi.

detto del Ribes. *Si condiscono co'l zuccaro, per estinguer la sete, per incitar l'appetito perso. Il suo sugo si mette per condimento ne' cibi de febricitanti.*

Nespolle. *Le sorbe, come ancora le nespole, non sono buone, eccetto maturate nella paglia gl'inuerno. De tutti questi due se ne fà condito eccellentissimo, per i flussi hemorroidali, & mulicbri, & sono vtili per*

Sorbi. *astringere. Il nucleo del mespillo dato alla misura d'vn cuchiaro, co'l brodo di ceci rossi, gioua à dolori renali, & scac-*

Virtù del seme. *cia le renelle. Galeno dice, che non sono vtili, se non per vso di medicina.*

DEL NASTVRCIO. Cap. LVI.

Nasturcio. NAsturcio è vna herba, la quale vsano in salatucie, & ciò di rado, & volgarmente, si chiama agreto, è caldo e secco nel terzo. La sua

Qualità. *Virtù.* virtù è quasi simile all'eruca. Il suo vso,

vso è miglior nell'inuerno, che nell'estate, & se ne deue mangiar in poca quantità. Gioua alle Donne parturienti, mondifica il polmone, da humori crudi, induce l'appetito, se ben che mordichi alquanto il stomaco, riscalda il fegato, & essicca la milza, amazza li vermi. Beuuto gioua alla pontura d'animali venenosi, & impiastrato ancora con melle, fà il simile: il suo profumo scaccia gl'animali venenosi.

ANNOTATIONI.

IL nasturcio, è più per vso di medicina, che per cibo, & specialmente il suo seme, il quale hà quasi l'istesse facoltà della senape: gioua all'asmatici.

Seme à

Il simile dicono, che fà il seme della draba, & thlaspio.

OLI-

OLIVE. Cap. LVII.

L'oliue.

Virtù.

L'Oliue s'vsano per nutrimento, quando si condiscono, pigliano la virtù del fenocchio, & dell'altre cose, con le quali si condiscono: sono di difficil digestione, & di piccolo nutrimento, generan humori grossi, & stittici, rimuoueno l'abbominatione dello stomaco, incitano l'appetito, confortando lo stomaco, inducono buono odore alla bocca. Mangiandole doppò al cibo impediscono, che non ascendano li fumi alla testa. Mangiate in mezo al pasto, corroborano maggiormẽte, l'appetito. Galeno loda grandemente l'oliue riposte con l'aceto, per essitar l'appetito.

AN-

ANNOTATIONI.

L'Oliua aconcia con la salmuria, & mangiata inanti al pasto, incita l'appetito, & tiene il corpo lubrico; per la sua oleagienosità, & ancora per il sale; che irrita la facoltà espultrice Le più celebri sono quelle di Spagna, & le Colombades dette colombaye della vale d'Oneglia. Queste di Spagna sono più difficili à digerire, & similmente quelle di Genoua. Appresso à queste lodano quelle, che sono mediocri, & tonde: le manco buone sono le piccoline verdi, & quelle che cascano da gl'arbori sono dannate, come ancora quelle, che sono dolcite in la calcina.

Virtù.

Oliue colombades.

DELL'OGLIO. Cap. LVIII.

Oglio

L'Oglio d'oliue, alcuno è d'oliue non mature espresso, chiamato omphacino, & è freddo, e secco nel prin-

Oglio omfacino.

Oglio d'oliue mature.

principio: l'altro è d'oliue mature, qual habbiamo più in vso, & è quasi temperato; mà declina alla calidità, & humidità. Quando il commun oglio s'inuecchia, è di virtù calidissimo, & perde l'habilità del condimento, & se l'omfacino s'inuecchia douenta simile all'oglio commune, & se benche l'oglio omfacino sij più saporoso, è confortatiuo; mà pure l'oglio commune assolutamẽte è migliore. Ogni specie d'oglio conforta el corpo; mà l'omfacino per ch'è stitico, è più saporito, & gioua più allo stomaco. Beuuto alla quantità d'vn bicchiero, à stomaco giegiuno, amazza li vermi, & li scaccia fuori del corpo. Doppò l'hauer preso il veleno, si deue beuer mescolato insieme con l'acqua calda, & indi incitar il vomito; impedisce la malicia del veleno.

Oglio antico.

Virtù.

AN-

ANNOTATIONI.

L'Oglio communemente, & semplicemente proferto, sempre si deue intender l'oglio d'oliue, il quale ne' sacrifici, è sempre stato celebre, tanto da gl'antichi Hebrei, come dalli sacerdoti Aegyptij, & dalla Chiesa nostra. Con l'oglio si vntauano i Rè, & è deffensor della vita nostra: la onde dicono, che Anibale passando le gelide Alpi, s'ontaua tutto d'oglio, per diffendersi dal horrido freddo, & quel filosofo domandatoli, come hauesse viuuto tanto tempo sano, disse intus melle, & foris oleo. E salutifero p i corpi humani, necessario per li tempi, & vtile per le case, & artefici.

Oglio semplicemente proferto.

vso.

Anibale.

Il più celebri de tutti, è quello della vale d'Oneglia, limpido, chiaro, & di buon sapore. Si loda quel ch'è d'vno, ò due anni: & si biasma quel fatto di oliue stentate, & quando hà qualche mal odore,

Oneglia.

Elettione.

odore, come anco il ricotto, ò sia secondo.

Oglio omfacino.

L'oglio omfacino, si fà d'oliue, che non sono ancor in compita maturità; perche le verdi fanno più tosto sugo, che oglio. L'oglio piglia in se tutte le virtù delli semplici, che se gl'infondono, & cuoceno dentro; per essere temperato.

In Piemonte s'vsa aßai quel di noce regie; mà solo da gregarij.

In Lombardia, quel di lino: quel d'amandole per medicina: & quel di sesamo in qualche parte d'Italia.

DELL'ORZO. Cap. LIX.

Orzo. Farro. Pane. Virtù. Farina.

L'Orzo è freddo, e secco nel principio, & il suo farro, & il suo pane, sono di minor nutrimẽto, che quello di formento, ò vero d'albesi: è di facile digestione, è astersiuo, & refrigeratiuo: la sua farina è di stitica virtù. Gioua à quelli che sono di

calda complessione, & spesso, è utile alli tormini del ventre, causati da flatuosità.

ANNOTATIONI.

L'orzo s'usa in Piemõte, più tosto per uso d'infermi, che per farne pane, se bẽche nelle nostri Alpi molti l'usano per cibo ordinario. L'acqua cotta co'l orzo refrigera, & detergie: specialmente con l'orzo non scorticato. La orzata si fà del l'orzo cotto, sino alla crepatura, gettando via la prima acqua, & indi cuocendolo nella seconda, & poi si pista benissimo, passandolo per sedassio, et così di nuouo si cuoce co'l brodo di carne, à giusta consistenza: aggiongendoui hor semi communi freddi, & tal volta amandole, & zuccaro, & altri aggiongono, un poco di aceto, acciò non si corrompi nello stomaco. Così si fà ancora col orzo scorticato, chiamato Gimnocryton; detto dal Bẽ-

Orzo. Alpi. Acqua cotta. Orzata. Gymnocriton.

zo farro d'orzo, & questo nutrisce maggiormente; mà non è così detersiuo. L'altro si fà della farina sua; mà è viuanda più emplastica, & più difficile à digerirsi; perciò non è così lodata, eccetto ne' fluori del ventre, ne' quali ancora l'orzata, si deue all'hora farsi cō l'orzo prima torrefatto, & cotto nell'acqua calibeata.

Orzata per i flussi.

DELL'OVA. Cap. LX.

Oua.

LOua sono quasi temperate, & hanno vicinità, ò similianza cō l'humana natura; se ben che il bianco declina alla frigidità, & il rosso alla calidità. Il bianco è vn poco più duro, & tardo al digerirsi, del vitelleto; cioè rossume. L'oua confortano molto el corpo, essendo tolti da lodabili vccelli: come da gallina, starna, & fasano, & d'animali simili: sono di facilissima digestione, & dolcemente si trāsmuttano in sangue,

Bianco.

Rosso.

Virtù.

gue, & trà tutti i cibi pocchiſſima ſu perfluità d'eſſi ſi ſequeſtra: generan ſangue, conforme à quello che nutri ſce il cuore; cioè ſottile, chiaro, & ſubito ſe ne và al cuore, & perciò ſo no più conuenienti ſopra tutti gl'al tri alimenti, buoni alla reſolutione de' ſpiriti, & diminution del ſangue cordiale, ò ſij ſpirituale. Souengono all'aſperità del petto, alla toſſe, alla pleureſia, & alla raucità hetica della voce, alla ſtretura del petto, al ſputo del ſangue.

Oui duri.

Se ſono cotti nell'aceto, con la lo ro ſcorza, ſino che s'induriſcano, do uentano ſtitici, & ſtringono il ven- tre.

Roſſi dell'oua.

I roſſi dell'oua giouano all'ardor dell'orina, alla eſulceration delle re ni, & della veſicca, propriamente ſor biti crudi: tutte l'oua augmentano il coito, & reſtaurano la natura debili tata; per il ſuo tropo vſo.

vso dell'oua.

L'vso dell'oua ricerca, che'l stomaco sia mondificato, da mali humori; perche per la loro tenerissima sostanza, se ritrouano humori caldi, & si corrompano, si conuertono in colera putrida, & si ritrouano nel stomaco humori freddi, s'inacetiscono: come habbiamo detto di sopra dell'vso del latte: oltre di ciò, l'oua pigliano diuersità di natura, è buontà in molti, & diuersi modi; De gl'vccelli predetti, sono migliori ancora l'oua, quando sono sani, & di buona giouentù, & grassi, & specialmente essendo nutriti di buone cose, come è di miglio, formento, panico, & cose simili; poiche noi veggiamo, che l'oua delle galline, che si nutriscono d'herbe, hauer l'odor, & sapor dell'herbe, con le quali si nutriscono, & tali esser cattiui.

Bontà dell'oua.

L'oua non solo di gallina, mà d'altri vccelli, quali non sono calcati da

loro

loro mascoli, d'Aristotile sono chiamati oui da vento; perche non sono prolifiche, & sono di minor buontà, che l'oua delli vccelli, che sottogiaceno alli suoi mascoli, & che sono prolifiche, cioè che generano; perche per la naturale calidità della semenza de maschij, si rendono l'oua di miglior sostanza, & di più lodabile nutrimento, & di più facile digestione.

Oua di mal nutrimento.

Le oua d'anedra, d'occa, di pauone, del struzzo, & di simili vccelli, sono di mal nutrimento, hanno graue odore, & fanno fastidio allo stomaco.

Oua fresche.

L'oua fresche sono migliori, & quãto di giorno, in giorno si vano conseruando, vano acquistãdo maggior malitia, & minor buontà. Ancora

Oua, come s'alterano.

l'oua per il diuerso, e vario artificio di prepararli, acquistano diuersa buontà, & malitia.

Cottura dell'oua.

L'oua si deuono temperatamente

cuocer, che siano teneri, & sorbilli; perche cotte tropo, ò à durezza, che non si possano sorbire, sino alla durezza, sono di dura digestione, & generan mali humori.

In cinque modi, si alterano l'oua.

L'oua in cinque modi diuersificano la loro qualità, per le varie preparationi; perche l'oua, ò che si allessano, ò che si rostiscono, ò che si frigono, ò che si mettono in tortelli, ò che si mettono in brodetti.

Lodata preparatione.

Il miglior modo de tutti di prepararli, s'è arrostirle con la scorza, à fuogo lento, ò allessarli nell'acqua; mà gl'autori molto lodano l'oua rotte, & cotte nell'acqua, & così si chiamano oua perdute; perche il calor dell'acqua depura, la superfluità del l'oua, come appare per la spuma, & ancora meglio, si esalano li vapori dell'oua senza scorza, & condendoli massimamẽte con buone specie, che li conferiscono buona virtù. Doppò

queste

queſte ſono l'oue eliſſate nell'acqua, con la loro ſcorza integra come ſono; perche l'acqua nel cuocerli, conſerua la loro humidità naturale; conciosiache l'humidità dell'acqua repugni alla eſſiccation del fuogo. Dapoi queſti ſono le roſtite con tutta la ſcorza, & ſiano vn poco diſcoperti dalle ceneri, accioche l'eſalatione ſi faccia migliore, & le arroſtite nella padella ſono di minor buontà, & le peggior di tutte, ſono le fritte; perche grauano lo ſtomaco, & toſto ſono conuertibili in fumoſità, in putredine, & mali humori, e colerici.

Oua cotte alleſſo.

Oua roſtite.

Quelli che ſi cuoceno in brodetti, ò tortelli, ſono di mezzo trà l'aſſate, & fritte.

Brodetti, e tortelle.

Oltre di ciò l'oue cattiue ſono da fugire, come dal veleno, & ſpecialmente da quelli li quali, vi ſignoreggiano mali humori, & principalmēte nello ſtomaco; perche noi veggiamo

Oui putridi sono pessimi.

mo per esperienza, che per vna sola putredine d'vn ouo, tutta vna vicinanza si contamina da tal fettore.

Oua de testudini.

L'oua delle testudini confortano il ceruello; perciò giouano all'epilepsia; perche hanno virtù contro il mal caduco.

ANNOTATIONI.

Oui quei migliori.

NOn è dubio, che i più celebri oui sono quei di gallina, all'hora nati, & che habbiano il maschio, & che si pigliano sorbilli, & à quelli c'hanno cattiuo stomaco se gli leua il bianco, & si sorbiscono co'l zuccaro poluerizato, & vn poco di sale; perche non si corrompono così facilmente.

Rossi d'oua.

De' rossi d'oui se ne fanno diuersità di viuande, che nutriscono assai, come quando si cuoceno co'l latte, & zuccaro.

Oui in vino.

Cotti co'l vino potente, zuccaro, & cinamomo, è cibo che nutrisce assai, scalda, & è buo-

è buono per i vecchi: Il ſimile le tortelle cotte in varie forme, come fanno in cuocinari. L'oua co'l bianco ſorbito, è temperato; perche il bianco con la ſua frigidità, corregge il calor del vitelleto.

Ouo co'l ſuo biãco.

L'ouo beuuto co'l zuccaro, & acqua roſa, è buono alli profluuij del ventre, & il ſimile cotti duri, & mangiati con l'aceto roſato.

Oui d'Agoſto.

In Piemonte, ſi conſeruano l'oua di gallina, del meſe d'Agoſto per vn'anno, incorrutibili, & in altri tempi non ſi conſeruano tanto.

DEL PERSICO. Cap. LXI.

Perſiche.

SOno li perſichi freddi nel ſecondo, & humidi nel primo. Li mali-maturi tagliati, & eſiccati ſono aſtringenti: mà quando ſono maturi, e freſchi velocemente ſi putrefãno, & ſi conuertono in humor

Virtù.

flemmatico. Il suo tropo uso prepara la febre quotidiana: le mature sono di facile digestione, fanno il vẽtre humido, multiplicano l'orina, e l'immature, & secche non sono di buon nutrimento, & sono di dura digestione, & stringono il ventre.

Nocumenti.

Quelle che sono ben mature, & hanno odor arromatico, hanno virtù d'indur l'appetito, & hanno special virtù, contro il fettor della bocca, procedente dal stomaco, & propriamente se'l fettore sarà per humori colerici; per la sua proprietà fanno buon odore alla bocca.

Le persiche, si deuono mangiare inanti pasto, à stomaco giegiuno, beuẽdo doppò essi buon vino vecchio, odorifero, e puro; perche presi doppò al cibo, subito si putrefanno, e se ben che sij così: alcuni autori concedono le persiche doppò cena, in poca quantità, & prima mondate, le

fan-

fanno infondere prima in buono, & puro vino; perche rinfreſcano la bocca del ſtomaco, & li membri ſuperiori, & ſpecialmente ſe la cena ſarà ſtata di coſe arroſtite.

ANNOTATIONI.

GRandiſſima quantità, & varietà de perſichi ſono nel Piemonte, & circonuicini luoghi, de' quali inanti che ſiano ben maturi, ſi tagliano, & ſi fanno ſeccar al Sole, per l'vſo di quadrageſima, cotti poi con vino, & zuccaro, ò vero con vin cotto, & incitano l'appetito.

Diuerſità de perſichi in Piemonte.

I più celebri ſono i gialdi, odorati detti da Frãceſi myre cotons, de quali ſe ne fà il giulep, & ſyropo, come ancor il condito di perſicata Genoueſe, ſe ben la maggior parte la facciano co'l codogno, & fà quaſi gl'iſteſſi effetti.

Quelli ſiano lodati.

Giulep.

L'acqua diſtillata delle loro animelle, infu-

Acqua di perſichi.

infuſe in buoniſſimo vino, gioua à dolori colici, renali, & matricali; cauſati da frigidità, & da flati, come ancora fà il ſuo oglio, tanto beuuto, come inunto, & poſto ne' clyſteri, & amazza i vermi, à piccoli figliuoli.

Conſerua *La conſerua de' ſuoi fiori, & ſpecialmente de' carneri, purga la bile, & è buona alli hydropici.*

DELLE PRVNE. Cap. LXII.

Prune. SOno le prune ſecche in ſecōdo, & humide nel terzo; alcuni vogliono, che le prune dolci, ſiano proſſime al temperamento.

Qualità. Le migliori prune ſono le damaſchine. Sono di piccol nutrimento.

Virtù. L'vſo delle dolci noce; perche inhumidiſcono lo ſtomaco, tengono il ventre lubrico, leniendo, rompono la colera: le freſche ſono più ſolutiue,

ue, che le ſecche. Le prune verdi, & pontiche ſono cattiue, & nuoceno, & ſono ſenza nutrimento; & perciò non ſi deuono mangiar ſe non ſono mature.

Quelle che ſono muze, cioè di mezano ſapore, confortano gl'infiamation del cuore, & reprimono, gli humori colerici.

ANNOTATIONI.

Diuerſità de prune.

DIuerſità grande ſono le prune, nella Prouincia di Piemonte, tanto nella forma, come nel ſapore, & non ſolo ſi mangiano verdi; mà ſi conſeruano ſecche tutto l'anno, & ſpecialmente le damaſchine; mà le Prouenciali gialde, ſono ſalubri, cotte co'l vino, & zuccaro, e mangiandole inanti al paſto, lubricano il ventre, & ſono grate à gl'fermi.

Prune lodata Damaſchine.

Le più celebri ſono le damaſchine: & poi gli myrobolani, così chiamati, per

hauer

hauer similitudine co'l myrobolani : le verdacchie:le datoline, che hanno similitudine con i datoli: poi quelle che si assomigliano à quelle di Prouēza, che sono vn poco gialde, v'è ne d'vna sorte, che maturano di Luglio grosse, & saporite di color negro, & si pono metter con le soprascritte : si biasmano le bianche volgari, le piccole tonde, che sono mature nell' Agosto, & quelle tonde grosse, che maturano nel principio dell' inuerno, chiamate daruase : queste & altre simili sono biasmate, so ben che queste siano buone, per astringer, mescolate con l'aceto, & farina d'orzo, facendone impiastro su'l ventre: delle damaschine se ne fà vna pasta co'l zuccaro, per vso di medicina, & lubrica il ventre, seda la sete, rafrena la colera, & gioua al calor febrile.

Prune biasmate.

Empiastro per il flusso : Pasta di prune.

Si condiscono ancora integre co'l zuccaro, & specialmente le damaschine di Genoua molto delicate.

Il Quercetano scriue, che in vna terra di

di Guascogna chiamata S. Antonin, vicina à mõt' Auban, che cauano 10000. scudi d'oro di certe prune negre, che iui vengono.

DELLI PERI. Cap. LXIII.

HI peri sono di molte specie, alcuni de gl'antichi Autori, vogliono, che gli peri dolci, è saporosi, che sono senza arena, e participano d'aromaticità siano i più lodabili, di tutte l'altre specie, & di tutti altri nel genere de pomi, & sono generatiui di buoni humori, & è vero che tali peri sono temperati, & hãno virtù di ralegrar il cuore, & di confortarlo, & assai più, che li pomi codogni, & melle appie. La maggior parte delli peri sono freddi in primo, & secche in secondo.

Peri di varie specie.

Virtù.

Qualità.

Si deuono sempre elegger li buoni; perche confortano lo stomaco.

Le sue somenza conferiscono alla tosse, & al dolor del ventre: benche il suo tropo mangiarne tal volta causa simil dolore: mangiate cotte con specie calde, ò con anisi, ò coriandri, si rimuoue da loro tal nocumento. Secondo, che si ricerca la diuersità d'essi, per mangiarli crudi, ò cotti, si deuono la maggior parte mangiar doppò al posto, & specialmente se non vi sij flusso di ventre, & che non si temi, che venghi, & accioche li peri duri douentino più molli, & più saporiti, si deuono cuocer, ò vero picarle al vapor dell'acqua calda.

Peri mangiati doppò pasto.

Gli peri per la loro stitticità, mangiati doppò al pasto; fanno buon sigillo allo stomaco, confortando, & augmentando la digestione, & reprimendo l'assesa de' vapori. Habbiamo ancora detto, che li peri con le loro foglie, & propriamente le seluatiche, che sono theriaca delli fongi.

ANNO-

ANNOTATIONI.

VArie sorti di peri sono nel Piemōte, i quali sogliono variar le loro qualità, secōdo i diuersi sapori, che hāno; pche alcuni sono dolci, altri acerbi, altri acetosi, et altri austeri, et q̄sti vltimi sono molto astringēti, & si deuono vsar, come vuol Galeno, nel secondo de Alimentis, nella debolezza dello stomaco, caus[illegible]ta da calda distemperanza, ò da superflua humidità.

Varietà de peri.

Diuersità de sapori, variano le loro quantità.

Galeno.

Austeri.

Gl'acidi, come sono à noi gli ostenghi, ò peri rapa, sono vtili per contemperar la bille, & specialmente il suo syropo; perche sono freddi, & di sottili parti: sono di mediocre temperamento i dolci, se ben che inclinano alquanto al caldo, & questi sono più corrutibili; mà sono cordiali, & specialmente li odorati, come i moscatelli, gli acerbi sono (per hauere più del terro,) più valenti nel restringere,

Acidi.

Dolci.

Acerbi.

re,

re ; se ben che'l sapor astringente acido, & austero significano vna istessa qualità: così tutti gl'astringenti, si deuono mangiar inanti à cibi lubrichi ; per astringer, come ancor doppò essi, quando si vuol lubricar il corpo: si mangiano ancora conditi co'l zuccaro, ò cotti al forno con esso, ò vero co'l vino, zuccaro, & specie, ò sotto la campana, ò sotto le braggie.

Quando si deuono mangiare

Quasi tutti i peri, che si maturano nell'estate, sono fugazi, & corrutibili, di poca durata, come ancora i pomi; mà quelli che si maturano nell'Autonno, si conseruano longo tempo : come fanno tutti i frutti detti da Piemontesi tardiui ; perche tardano à maturarsi, & da latini oporini. De' seluatichi, se ne fà in alcuni luogi vino, come in Normandia, come se fà de' pomi, & è saporito; mà genera ostruttioni : chi vuol saper le diuersità de' peri, lega il Dalemcampio, & il Gallina nelle annotationi del Pisanelli.

Peri fugazi.

Vino di peri.

DEL-

DELLA PORCELLANA. Cap. LXIV.

LA porcellana, è fredda in terzo, & humida nel secondo, è di poco nutrimento, & non tropo lodabile: astringe il sputo del sangue, reprime il vomito; fatto da humori caldi, estingue l'estraneo calore, & l'ardor del stomaco, delle reni, della vesica, & dell'orina. L'vsarla tropo genera pāne, ò macchia nebulosa ne gl'occhij, & debilita l'appetito: se ben che alcuni dicano; che per sua ponticità conforti il stomaco, & l'intestina. Diminuisce il desiderio, & la materia del coito; per la sua qualità masticata, rimuoue la congellation delli denti, ò si alligatione, ò stupore; proceduto per hauer mangiato cose acerbe, & agri.

Porcellana.

Qualità.

Virtù.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Virtù. *LA porcellana, si da à febricitanti, di febre acuta, cotta co'l brodo, doue v'è congionto flusso di corpo: se ne fà ancor de l'insalata cruda, mescolandoui della cepolla; per temperar la sua freddezza, e si cuoce per gl'infermi. In Piemonte la conseruano seccata al Sole, per cibo di quadragesima, & è di pochissimo nutrimento: la sua acqua distillata, se da à fanciuli febricitanti con vermi, & per flusso di ventre, & il simile è buono il suo seme poluerato, & tolto co'l brodo.*

Acqua.

Seme.

DEL PETROSEMOLO. Cap. LXV.

Petrosemolo. *Qualità.* IL petrosemolo, è vna delle specie d'apio è caldo, & secco in terzo: prouoca l'orina, nettegiando le reni, &

& vesica, & rimouendo il loro dolore, & la ventosità, & l'inflation del ventre, & apre l'opilation di tutto il corpo.

Orina.

ANNOTATIONI.

IL volgar petrosemolo, è noto à tutti massime le foglie, che di continuo, si mangiano ne l'insalate, & si metteno per condimento con l'altre herbe, & se ne fà con l'acrumi della salsa; perche incita l'appetito, & si mette ancora cosi fresco sopra le carni cotte nelle tauole de' grandi, & è buono tutto l'anno. La sua radice è buona per vso di medicina, & cotta co'l brodo di ciceri rossi, aggiontoui vn poco di zafrano, è buona per muouer i menstrui alle Donne.

Petrosemolo. Vso. Salsa. Brodo per i mēstrui.

L'Apio pallustre, è dell'istessa natura, & alcuni mangiano le foglie nell'insalata, & l'inuerno la radice cotta: molti l'aboriscono; per il suo graue odore, &

Apio palustre.

Nocumenti. è cattiuo à donne grauide, & riempie il capo di vapori, & escita il mal caduco.

Seleni. V'è poi il grande petrosemolo, detto Hyposelinon, & volgarmente con voce corrotta, si chiama seleni, che non è altro, ch' vn Apio grande, il quale si fà bianco, come si fà l'endiuia, & così crudo co'l sale, & pepe si mangia, hor inanti al pasto, & hor appresso, cō li frutti, & è molto saporito, & fà l'istessi effetti dell' Apio, & non è più d'anni 15. in circa, che s'vsa nel Piemonte.

Leuistico. In alcuni luoghi mangiano il leuistico; mà per non esser conosciuto in Piemonte non ne parlo. V'è poi il sisaro,

Cisaro. che fà molte radici, come la peonia, & si cuoceno, & in varie forme, si acconciano per vso nelle viuande, come la pastinaca, & è caldo, & humido, muoue i menstrui, prouoca l'orina, incita il coito continuandolo.

Macerone. Vsano ancora il macerone in certi luoghi d' Italia, con le carni, & condimenti,

& è più caldo assai dell'apio, come ancora più acre, & riscalda molto lo stomaco, & hà tutte le facoltà dell'apio selino, & palustre.

Altri sono, che mescolano con altre herbe il cersoglio, & dicono che le rende di sapor più grate: Hà virtù d'incitar l'appetito, & di prouocar l'orina, & di leuar l'ostruttioni al fegato, & milza.

Cersoglio

Della visnaga, si vsano i rami di sua vmbella, per farne scalpelli, vtili à nettegiar gli denti, et per corroborar le gengine.

Visnaga

DE' POMI. Cap. LXVI.

LI pomi sono di diuerse specie: cioè dolci, muze, & acetose: sono tutte d'humida, & fredda complessione; mà quelle che sono dolci, sono più propinque al temperamento, & l'acetose, & pontiche alla siccità.

Pomi.

Qualità.

Dolci.

Acetosi.

Vſo . Il continuo vſo di mangiar li pomi, cauſa dolor de nerui, prepara il corpo à febri longhe, genera humori putreſcibili, & ſpecialmente mangiati, quando non ſono maturi.

Nocumenti.

Pomi dolci, e ſue virtù. I pomi dolci, ſaporoſi, & arromatici, conferiſcono all'ardor, e debilità del ſtomaco, ritengono il vomito, inducono appetito. Quando ſon dure, & non ben mature biſogna cuocerle, & ſpecialmente ſe tal natura de' pomi il ricerca. Il miglior modo di cuocerli, è di metterli alle braggie, & cauarli la ſua ſomenza, & poi impirli di zuccaro, ò di melle, ſecondo però la compleſſione, di quel che li deue mangiarli. Se li pomi ſono grandi, ſi deuono tagliar per mezzo, co'l cortello in due parti, & con la ponta del cortello farui vna fiſſura, à torno, à torno trà la ſcorza, & la polpa d'eſſo, & ſi deue ancora eſtraer l'anima, & indi riempirlo di zuccaro,

caro,

caro, & indi metterlo ſopra le braggie, voltando il pomo verſo il fuogo, à torno, à torno, & per queſta ſimile cottura de pomi, diuentano più digeſtibili, migliori, & più ſaporiti: ſmorzano la ſete, reprimeno l'ardor della colera, confortano il ſtomaco, & doppò il cibo, ſi pono mangiare, & ſpecialmente condite con aniſo confetto, & coriandri.

Virtù.

ANNOTATIONI.

GAleno nel libro ſecondo de Alimẽtis, vuole che li pomi, & peri ſiano di equal compleſſione: dicendo pirorum vſus, pomorum vſui eſt ſimilis; *Et quello che habbiamo detto de' peri, commodamente ſi può dire de' pomi, & ſi come i peri piccoli arromatici ſono i primi à eſſer maturi, così i piccoli pomi, che maturano à Santo Giouanni, dolci, & ariomatici, & indi ſi maturano quei del*

Galeno.

Lodano.

Pomi eſtiui.

l'estate, chiamati da Piemontesi messonē ghi; dalle messi, che sono gialdi, et acetosi, et odorati; così il simile fanno i peri estiuali, detti ancora messonenghi: in somma nel Piemonte v'è tanta, & infinita diuersità de pomi, ch'è molto difficile annumerar tutte le specie: verso il Marchesato di Saluzzo, v'è ne tanta copia, che alcuni anni ne fanno vino, assai buono. Auerroë dice, che il mangiarne assai fà douentar hettico.

Saluzzo. *Vino.* *Auerroë*

Le più celebri sono le paradise, & quelle che si chiamano apie; perche l'Api, & scarabei li mangiaro. I dolci, & verdi sono buoni cotti, & cauādogli il seme, e mettēdoui dentro tre piccole granelle d'incenso, sono buoni mangiati à giegiuno, co'l zuccaro candido, & vn tantin d'amido per la pleuresia. Giouano i pomi dolci, & odorati all'humor melancolico, & sono molto cordiali; perciò se ne fà il syropo, per gl'affetti melancolici, & per le quartane.

I più lodati. *Per la pleuresia.* *Virtù.*

In

In Francia lodano i curti penduli, e quelli di veluto: l'agri, & d'altro sapore fanno gl'istesi effetti delli peri. In Piemõte usano li giocarini grossi, gialdi, & longhi, & li susini, si conseruano tutto l'anno.

Curti penduli.

DELLA PASTINACA. Cap. LXVII.

APpresso gl'Arabi, la pastinaca, si chiama Bautia, & v'è ne sono di due specie, cioè bianca, e siluestre, ò vero campestre. L'altra è rossa hortolana: tutte due sono di difficil digestione, & di poco, & grosso nutrimento, tanto cotta per minestra, come ancor per gl'insalata.

Bautia.

Virtù.

La pastinaca conferisce alla tosse, pleuresia, & hydropisia: incita il coito, & propriamente il suo seme: si deue cuocer due volte con pura acqua, & giettando via la prima, & seconda

Cottura.

conda acqua, si ricuoce la terza, con la lattuca, & indi si condisce con coriandro, aceto, & pepe, cepola, & cose simili. Quella che si condisce con coriandoli, è di più facile digestione, & conferisce alla frigidità de' nerui, à gli dolori del dorso, & delle reni, & escita più il coito.

Qualità. Ogni pastinaca è calda in secondo, & humida nel primo. D'euono vsar diligenza, quelli che cogliono le pastinache campestri, che cõ quelle, ò in vece d'esse, nõ cogliessero la cicuta, che molto si rassomiglia, à tal pastinache; perche la cicuta induce mali stupefattiui, & quasi veneno si effetti, & molti per tali errori, hò veduto impazzire, & far parole, & atti da pazzi, per fino che gl'accidenti della cicuta sono stati sedati.

Auertimento.

ANNO-

ANNOTATIONI.

DI tutte le due specie, si mangiano nel tempo quadragesimale: la prima si coltiua ne gl'horti, & si cuoce sino, che sij tenera in due acque, & indi scorticata, si inuolgie con la farina, & si cuoce cõ oglio nella padella: v'è ne vn'altra di simil fatezza, che nasce ne' prati chiamata dal Matthioli Elfabosco; mà non si vsa per alimento.

Vso.

Elfabosco

La seconda, che fà le foglie minute, à noi nasce abbondantissima ne' prati, & i Gregari le mangiano, come la domestica, & è la seconda pastinaca del Matthioli, e li speciali vsano il suo seme, per il Dauco vero, & sono assai saporite. Di questa natura sono le carote rosse, bianche, & gialde: le quali si cuocono sotto le braggie, & quando sono tenere, se ne fà insalata per l'inuerno, & ne fanno ancora composta con le rape cotte,

Pastinaca seconda.

Carrote.

co'l

co'l vino, & vn poco di aceto, & indi mescolate con le rape tagliate in pezzi, se ne fà composta per l'inuerno.

Sono le carote cordiali, incitano il coito; mà sono difficili à digerire.

Alcuni hanno pensato, che la carota rossa fosse il ben rosso, & la bianca il bianco, la cui opinione biasma il Matthiolo. l vero ben roßo s'vsa nella palestina nell'insalate.

DE' PESCI. Cap. LXVIII.

Pesci. I Pesci sono di molte specie; perciò la natura di quelli, & il modo di prepararli, bisogna dar fede alli habitanti d'onde si pigliano. *Qualità.* Sono i pesci vniuersalmente freddi, se ben gli Marini participano meno di frigidità, & humidità. *Marini.*

Salati. I pesci salati, sono caldi, & secchi, & quanto più sono salati, & più stãno in sale, tanto più habbondano di maggior calidità, & siccità; per-

ciò

ciò de' pesci salati, se ne deue mangiar in minor quantità, & deueno esser preparati, con cose grasse, & secondo le differenti specie, quali sono infinite, & non conosciute da noi, che sono diuerse, se ne ritroua de migliori, & de pegiori: di quelli pochi adunque, che sono notti à noi, & che vsiamo ne' cibi, in Italia ne farò quà di sotto special mentione.

Preparatione.

Dice Galeno, che il buon sangue è quello, ch'è mezzo trà il grosso, puro, & sottile, & acquoso, & tale si genera di pane ottimamente preparato, & d'animali volatili, come la perdice, & simili; & prossimo à questo esser quello, ch'è generato de pesci Marini, e propriamente pellegali, & petrosi, ò siano petrini generan sanissimo sangue à corpi humani: mezo tra'l sottile, & grosso, & il suo nutrimento, è ben digestibile.

Galeno.

Sangue puro, come si generi.

Pellegali cioè maritimi.

Generalmente i pesci sono migliori

Notte d

gliori

buon peſci.

gliori quelli, che non ſono tropo grandi, & che non hanno tropo dura carne, ne ſuperflua, & abbominneuol graſſezza, & che non hanno odore di fango, ne mal ſapore, e la carne delli quali non ſi putrefà toſto, quãdo ſono fuori dell'acqua.

Peſci di dura carne.

Li peſci, c'hanno dura carne, ſi deuono elegger i minori, & quelli che hãno la carne molle, ſi deuono elegger i maggiori, ſe ben che alcuni de gl'Auttori dicano, che li peſci di mezana quantità, ſiano migliori in ſua ſpecie.

Peſci marini.

Gli peſci primi tenuti in buontà appreſſo, gl'Auttori, & che più ſono lodati, ſono li Marini, che ſtano ne' luoghi ſaloſi, & ſecondo eſſi ſono più conformi all'humana compleſſione; perche generan il ſangue tẽperato, non torbido, ne groſſo: mà più toſto più vicino all'acquoſo, e ſottile, & per la ſua ſottilità, veloce-

men-

mente, ſi riſolue dalli membri, come è il ſangue, che ſi genera da temperato, & ſottil nutrimento; perciò quelli che fortemente lauorano, & s'affatigano, & c'hanno di biſogno di duro cibo, & di corroboration de' mẽbri, nõſono tropo proportionati; mà ben ſi à quelli che viuono ocioſi, & ſenza affaticarſe: conferiſcono, & ſpecialmente ſono propri nel regimine della ſanità de' vecchij, & conualeſcenti, c'hanno la virtù debole.

Peſci à chi ſono lodati.

Secondariamente doppò i ſaſſatili peſci, li pellagiali ſono migliori; perche amano l'acqua inſalſita, buona, & chiara: mà ſono più duri, è più graſſi, è più tardi reſolubili delle membra: à benche non ſiano di tanto lodabile nutrimento.

2 Peſci pellagiali.

Terzo doppò queſti, ſono migliori i peſci, che vengono ne' liti, delle chiare, arenoſe, & ſaſſoſe acque. Adunque ſono le tre predette maniere

3 Peſci ſaſſoſi.

Tre diffe

niere de' pesci, sono migliori delli pesci fluuiali; perche la salsedine, è specialmente dell'acqua, ne' predetti, & simili luoghi leua la viscosità, & humidità tediosa delli pesci, & perciò tali pesci, sono più saporiti.

venze più lodate.

4 *Pesci de' fiumi correnti.*

Doppò questi sono migliori quei pesci delli correnti, & sassosi fiumi, & delle fresche, e chiare acque, anzi alcuni vogliono, che tali pesci, siano migliori, & più lodati di tutte l'altre generation de pesci; perche trà questi fiumi, si ritrouano le lampreda, trutta, & carpioni sopra ogn'altra generation di pesci da esser lodati.

Carpioni lodati.

5 *Pesc d'acqua non fresca, ne tropo corrente.*

Quinto doppò questi, si dice esser pesci de fiumi, d'acqua non fresca, ne molto corrente.

Quelle c'hanno discorso appresso le città generan mali pesci, e putrescibili; perche per gl'immondicie di tale propinqua città, dell'acqua, essa si corrompe, & massimamente passando

ſando per eſſe. Il ſimile ancora, ſe ſi meſchiano con l'acque, doue lino, ò coſe ſimili, ſi macerano.

6 Peſci de' laghi.

Seſto ſono li peſci de laghi, de' i quali ne eſcono fiumi, di buone acque, ò vero che v'entrano, & tali ſono quaſi ſimili alli peſci de' fiumi.

7 Peſci d'acqua fangoſa.

Settimo dopò queſti ſono li peſci, che ſtano n'iliti doue ſono acque fangoſe, e torbide, & meſcedate con terreſtri immondicie.

8 Peſci de' laghi ſtagnanti ſono peſſimi

Sono peggiori i peſci quelli de' laghi, & delle acque de' palludi, dalli quali non v'è ingreſſo, ne egreſſo de fiumi, ne manifeſti, ne occulti.

9 Peſci, che ſtano in acque dolci, & ſalſe.

Li grandi peſci, che aſcendono nell'acque dolci, ò vero quelli d'acqua dolce, che intrano mel mare, ſono mezzi, trà gli fiuuiatili, & marini.

Peſci ſalati.

Tutti li peſci ſalati, ſono di dura digeſtione, & difficile, fanno longa dimora nello ſtomaco, ſono di po-

co, & non lodabile nutrimento; inducono sete.

Pesce fresco. Il pesce fresco, genera sangue freddo, & flemmatico, molifica i neruui, induce ne' corpi vna viscosità mala, della quale vengono varie infermità.

Pesci freschi. Li pesci freschi, benche siano di dura digestione, nondimeno inhumidiscono, il ventre, il coito, & acrescono la sua materia.

Oua de' pesci. L'oua de molti pesci, & propriamente de' lattanti barbi commoueno, & solueno il ventre, inducono vomito; perche ritengono, vna specie di venenosità; perciò si deue astenersi l'huomo di non mangiare simili oui.

Pesci rafreddati, e suoi danni. Similmente de' guardarsi da quelli pesci, che doppò esser stati cotti, sono lasciati rafreddar per vn di integro; perche alcuna volta acquistano qualità di veleno, & inducono gl'ac-

gl'accidenti, che sogliono indur i fongi.

Si deuono i pesci arrostirli, frigerli, e cuocerli alesso, secondo che ricerca la diuersità di sua generatione: deuono esser conditi con aceto, e specie buone; accioche si tagli la sua viscosità, & che si faccia resistenza all'abbondante sua frigidità, tutti li brodi de' pesci beuuti, danno aiuto contro veneni: se dal beuuto brodo de' pesci sequiterà frequente vomito, giouerà al morso del cornuto serpente, & del can rabioso.

Preparatione.

Brodo de' pesci.

Contro la cornuta.

ANNOTATIONI.

LI pesci sono trà i cibi, che fanno il sangue più temperato, che le carni d'altri animali; mà facilmẽte si risolue: nientedimeno noi vegiamo, che gl'habitãti ne' paesi Settẽtrionali, et specialmẽte nelle parti di Noruegia, & de l'isole, del-

Sangue de pesci tẽperato.

Settentrionali vsi à mãgiar pesci.

l'Oceano Settentrionale, quali si notriscono, quasi sempre di pesci maritimi, & gl'huomini sono forti, & robusti, & atti hà ogni fatica.

Lascio li Reuerendi Certosini; perche non si essercitano; perciò può assai il frequente vso d'vna sorte di cibo; perche noi altri soliti à mangiare diuersità de carni, & altre viuande di gran nutrimẽto: non potressimo star, con il solo vso de pesci, & specialmente, chi si fatica assai.

I luoghi vicini rẽdono il Piemonte copioso de pesci.

Il Piemonte se ben sia prouincia irrigata dalla copia de' fiumi, che descendono da gl'Alpi, nõ producono però pesci in tãta copia, che sij sufficiente, per vso del paese; mà la vicinanza del mar Niceno, & Ligustico lo fanno copioso d'ogni sorte, tanto de freschi, come de salati; perche dal mare si portano à noi il Tõno fresco, & salato: le Aurate, i Lancerti, & infinite altre sorti.

I pesci fritti nell'oglio, & salati, che si por-

si portano in ceste, con la mortella: sono saporiti, & incitano l'appetito; mà sono di difficil digestione. Sono meno nociui, quei di mezza sale.

Pesci salati.

Quelli aconci co'l garo, ò aceto, come si dice in scabegio sono migliori, che freschi, specialmente i duri, come vuol Galeno nel lib. 3. de Aliment. doue tratta de pesci grandi. Insuaues enim sunt hi, præsertim recentes: nam salsi euadunt meliores. Le anchiode salate, come si portano à noi, prima ben lauate co'l vino, & mangiate co'l oglio, & aceto, non è cibo ingrato, anzi si concedeno tal volta à gl'amalati, & à conualescenti, per aguzzar l'appetito, & di queste se ne portano di tre sorti.

Pesci acōci co'l garo.

Pesci grādi salati. Galeno.

Anchiode

Chi desidera saper l'historia de tutti i pesci maritimi, lega il libro de piscibus Rondoletij.

Circa i pesci d'acqua dolce, i più celebri nel Piemonte, sono le trutte, copiose nel fiume Pò, & nel fiume vicino al no-

Trutte Pò.

ſtro luogo di Murello, della Sacra religion Hieroſolimitana, & buoni ſuditi di S. A. di Sauoia che ſi chiama Varaita, & nella Follia fiume ſono eccellentiſſime; doppò à queſti ſi loda il Thimalo, ò Temero così chiamato; perche le ſue ſquame nel l'acqua, raſſomigliano al color del thimo. Vi ſono poi gli Quagliaſtri, così chiamati da voce corrotta ſquamoſi; perche hanno copia di ſquame, ſpinoſi aſſai; mà hanno la carne ſaporita. Il luccio ancora in molti luoghi v'è ne in copia; v'è poi il barbo picoloſo per le ſue oua nel l'eſtate, & quando vi ſono i fiori del popolo, vi ſon ancor copia di carpe.

Varaita. Follia.

La tenca è ancor lodata, maſſime la ſua pelle; mà pericoloſa à febricitanti. Vi ſono tal volta qualche Sturioni nel Pò, vicino à Torino; mà di rado. Appreſſo vi ſono l'anguille, d'acqua dolce, molto ſaporite.

Sono lodate per la loro lingua.

Queſti ſono tutti peſci più groſſi, che vengono in Piemonte. I piccoli de quali

ſe ne

se ne fà frittura; i più celebri sono li straciasachi, e poi le frezze del Pò: vi sono poi le piccole lamprede, le botte, i grasseroli, & altri simili.

I più cattiui di tutti i pesci d'acqua dolce, à noi sono quelli, che si domandano scauerde, & vēgono queste ne' laghi.

In Francia lodano il Brochieto, qual è il nostro luccio.

In Spagna il barbo, nō è biasmato dal Mercato. Nel lago di Garda il carpione, è celebrato.

In Sauoia, si loda il lauareto, come ancora nel Piemonte la trutta, & così in ogni luogo, v'è qualche particolarità, che non è in altri luoghi.

DEL CARPIONE.

IL Carpione è il più lodabil pesce d'acqua dolce, & è di buono nutrimento, & di facil digestione, & ciò essendo fresco, & nella sua prima decottione; perche è di tal natura,

Carpione.

Virtù.

Cottura. che quanto più si cuoce, tanto più douenta di dura digestione; perche non è corrutibile, & non hà superfluità, & questo è il segno che'l sin dura più decotto, & non putresce.

ANNOTATIONI.

Lago di Garda trà Verona, e Brezza.

IL Carpione, si ritroua solamente nel lago di Garda, come il Lauareto, nel lago del Borgiet in Sauoia, & questo specialmente, si pesca da Settembre, sino à Ottobre, & tali pesci, si aconciano in scabeggio; cioè cuocendoli prima con l'oglio, & indi salati se vi mette sopra l'aceto forte, nel quale vi sia stato bollito, saluia, lauro, & rosmarino, & fettucchie di limoni, & indi conseruati in barilli sono eccellentissimi, & si mandano in altre Prouincie.

Bellonio. *Il Bellonio nel suo trattato de* piscibus, *dice ch'il Lauareto, si ritroua ancora nel lago di Geneua.*

DEL

DEL TEMALO.

TEmalo è vn peſce di buono, & lodabile nutrimento, & è peſce di grande eſſercitio; per la qual coſa non hà mucilagine, & hà temperata compleſſione, che ſi comprende per il ſuo buon ſapore.

Temalo.

ANNOTATIONI.

IL Temalo viene ne' noſtri fiumi, & non viene mai in troppa groſſezza, & hà la carne molto ſaporita, & ſi frigge nella padella, con l'oglio, & indi ſi mangia con l'agreſto, & ſugo di limoni, & citroni, ò vero che ſi cuoce ſopra la graticella innotandolo con l'oglio.

Temalo.

Di ſimile natura ſono l'Auolate, coſi chiamate; per il ſuo veloce corſo, & perche ſtà ne' correnti dell'acque, & ſe ne piglia nel Pò, & hanno la pelle quaſi ſpi-

noſa

nosa, & si aconciano ancora, come il temalo.

Carpa. *V'è poi la Carpa, detta cyprinus: mà hà la carne più dura, & è di più grosso nutrimento, & di queste si lodano le loro lingue, aconcie in diuersi modi, & il resto si aconcia cotto al vin puro, con arromati, cepole, & vn poco d'aceto, sono ancor buoni gl'oui, & occhij.*

Quagliastro. *Trà i squamosi v'è poi il quagliastro, che hà la carne saporita, mà sẽpre è pieno di spine, & non è di cattiuo sugo.*

Del resto la grassa del pesce thimallo, è buona per dolori delle orecchie.

DELLA TRVTTA.

Trutta. LA Trutta, è molto simile al carpione, in forma, & nutrimento, quando ne gl'alti, & sassosi monti si prende: la quale cotta più volte co'l carpione, dura assai inanti, che putresca.

Virtù.

Della

Della trutta intese Galeno, quando dice, che vi sono molti migliori pesci, che in Teuere, & si pigliano nel fiume domandato Nar, che descende d'alti monti, da viue fontane, che mai stagnano.

Galeno.

Nar.

La trutta hà questa singolar proprietà, che quando descende dalle sue viue, & sassose fonti, alli grandi fiumi, ò stagni, ò lacchi, è di cosi mutabile natura, che la perde la bontà, acqstando, ò per l'otio, ò vero per la grassezza dell'acqua vna grassezza viscosa, & abbomineuole.

Proprietà della trutta.

Trutta mutando loco, muta ancor sue qualità.

ANNOTATIONI.

Sono tanto desiderate le trutte, che tendono varie sorti di retti, come ancor varie sorti di paste, & si formano varie sorti d'animaleti, per metter à gl'hamoni, per prenderle. Quelle de' nostri Alpi, & fiumi sono saporitissime,

Trutta desiderata.

tanto fritte, come cotte co'l vino bianco, zuccaro, & vn poco di cinamomo: si danno ancora à gl'infermi, cotte con acqua, e zuccaro, & sono di buonissimo nutrimento.

Trutte di Geneua.

Quelle di Geneua sono di tanta grossezza, che ne hò veduto di sessanta libre, è più, & hanno quasi il sapor del carpione: s'aconciano cõ specie ancora, et ne' pastici; mà tutti biasmano li pesci, che si cuoceno à stento, & che non si vaporano; perche acquistano mala qualità: sono ancora in Sauoia l'Ombrechiuallier di natura quasi della trutta, et del ferrat di Geneua.

Ombrechiuallier Ferrat.

DEL PERSICO.

IL Persico è di buon nutrimento, è di buono sapore, & è di facil digestione, & di poca superfluità.

ANNO-

ANNOTATIONI.

IL Peſce perſico, ſi ritroua in molti laghi, tanto in Sauoia, come ne' laghi de gl' Alpi, et in Piemonte ſi riportano da queſti paeſi, et ſono di natura del temalo.

Peſce perſico.

Il perſico peſce poi non ſo, ſe ſia la pertica del Quercetano, et i ſuoi piccoli ſi domandano chilychthion.

Perſico.

DEL SALAMONE.

SAlamone, è peſce appreſſo i fiumi d'Alemagna, & è di buon nutrimento, di buono ſapore; mà la tropa ſua graſſezza, lo diminuiſce dalla buontà del ſuo nutrimento.

Salamone

Lo ſalamone roſtito, ſi raſſomiglia più in ſapore alla carne de quadrupedi ſeluatici, che de peſci. Fuora dell'acqua ſubito more, ben che

Salamone roſtito.

il

Vita. il cuore suo viua assai più, & ancora si moui più che il cuore d'altri pesci.

ANNOTATIONI.

Salomoni *IL Salomone, si piglia ne' paesi bassi, & è di buon sapore, cioè nella Garonna, Rheno, & Alligerio, & à noi si porta salato, come il tono, & è della qualità d'altri pesci salati: il fresco nutrisce tropo, graua lo stomaco, & lo debilita, & leua l'appetito. In Basilea, & Argentina vi sono i salomoni piccoli delicatissimi.*

DELLA TENCA.

Tenca. LA Tenca genera male, & grosso, & humido nutrimento.

AN-

ANNOTATIONI.

LA buontà della tenca conſiſte nella ſua pelle, & è di natura de' peſci paluſtri: tagliata per mezzo, & coſi poſta a i piedi de quartanarij, inanti il paroſiſmo, gioua à curarla; come ancora à i carpi delle braccia.

Guariſce la quarta na.

Del reſto è peſce, che preſto ſi corrompe, & ſi deue mangiar con ſpecie arromatiche, magiorana, & origano. Quaſi di ſimil natura ſono le Botetrie, che vengono in Italia.

Si lodano ancora il Gobione detto da Frãceſi gougons, & da Latini Gobiones: & il peſce chiamato brama, ch'è la carpa larga: aconci ſopra carboni, co'l butiro, agreſto, come ancor condite con buone herbe.

Gobione.

DEI.

DELL'ANGVILLA.

Anguilla

L'Anguilla genera male, viscoso, & opilatiuo nutrimento, è di difficile digestione. Deuono i pescatori auertire benissimo, d'osseruar diligentemẽte doue pescano l'anguille; perche s'è osseruato, che s'vniscono co'l coito, con i serpenti, & per tal compagnia douentano venenate.

Nocumenti.

Auertimento.

L'anguilla à gran somiglianza, cõ li fonghi, nel sapore, in viscosità, humidità, & malitia di nutrimento, & non è da marauigliarsi, che generandosi essa di putrefattione nella generation de' pesci, come i fonghi nella generation de' vegetabili, senza propagation de semenza, & di radice: che siano quasi della medesima natura.

A questo effetto, si deuono gl'anguille

guille condirle, con buone specie, e con cose che correggano la sua mala humidità.

Anguilla.

ANNOTATIONI.

Anguilla dannata da Galeno.

G*Aleno nel libro* de cibis boni, & mali succi, *dice che l'anguilla tã to quella, che si pasce di puro humore, come etiandio quella, che si nutrisce delli purgamẽti delle ville, & città; esser sempre di pessimo nutrimento: però le più celebri sono quelle, che vengono ne' fiumi più chiari. L'anguilla grossa, è buona assata, & incrostata co'l zuccaro. Le maritime sono manco escrementose, & meno le salate. Si biasmano le troppo picciole salate dette anguilloti.*

Anguilla grossa.

Maritime.

Le troppo grosse sono ancor sospette; per rispetto c'hanno comercio con i serpenti. La loro grassa è buona al dolor d'orecchie, & il suo tropo vso genera l'epilepsia. Di simil quasi natura sono il

Can peſce, & morena.

peſce cane, & le morene biaſmate da Galeno: come ancor altri ſimili, che non hanno ſquama.

Vi ſono ancora certe murenole picciole ſaporitiſſime, delle quali ne morſe vn Rè d'Inghilterra, per hauerne mangiato in quantità.

DELLE RANE.

Rane.

LE rane ſon di molte ſpecie, quelle che ſono terreſtri, ſaſſoſe, ò arboree verdi ſono cattiue, & veleноſe: mà quelle che ſi pigliano nelle fonti, e buone acque, ſono in commune cibo, & d'eſſe le parti poſteriori, ſono le migliori, & trà le coſe, che ſi mangiano, non ſono di mal nutrimento.

Virtù.

Sono alcuni Auttori, c'han molto lodato le rane, ad vtilità de' lepro ſi, & che molti per lo mangiar rane, ſi ſono curati dalla lepra, non confirmata,

mata, & non si lontana dalla ragione; poiche hanno conformità con li serpenti.

Le carne del tiro, e delle bisse, è molto lodata alla cura de' leprosi, & io à leprosi ne hò fatto (delle bisse) mirabile esperienza. Si deue guardarsi dalle rane di grandezza eccedente; perche pare, che participano di natura de rospi, & alcuna volta per il coito, se gl'accompagnano.

Auertimenti.

ANNOTATIONI.

Giouaro ancor le rane cotte col brodo di pollastri, à gl'hetici, e tisici: incitano grandemente il coito, & l'oglio di rane mitiga il dolor artritico.

Virtù.

L'acqua della sperma di rane rinfresca grandemente, & perciò gioua all'erysipille, & altre infermità c'hanno bisogno di refrigerio, applicādola di sopra, con pezze bagnate in essa.

Et guarisce ancora il profluuio del sangue della matrice.

DELLA LAMPREDA.

Lampreda.

LE lampreda sono di due specie, alcuni sono piccoli, che dimorano nel fango, del quale viuono, & quelli che dimorano nel fango delle buone acque, & sono di buono sapore, sono di lodabile nutrimento, & questi non transcendono la longhezza d'vn palmo, & si assomigliano alli lombrici terrestri.

Elettione

Lampreda grossa.

Gl'altri sono grādi, & alcuna volta al peso di molte libre, ò vero di grande anguille, & sono di buono, e lodato, e desiato sapore, senza mucilagine, & superfluità; perche fugiendo dalla terra, si nutriscono di quella de sassi, che stano sotto l'acque, & perciò nel loro stomaco non si ritroua, alcuna cosa corpolenta.

Le

Le lampreda quãto eſſcellono di nobiltà, tutti gl'altri peſci, così in pretio, ſono più cari de tutti gl'altri.

ANNOTATIONI.

Picciole lamprede

Le lampreda piccole, de' quali fà mẽtione l' Auttore, vè ne ſono in quãtità nel Piemonte, & ſpecialmente nel fiume Angiale di [illegible]igone, che ſcatoriſce tutto di limpide acque, & queſti ſi mangiano buoni: lauati prima col vino bianco, & indi aſperſi di farina, ſi frigono con l'oglio, & ſi mangiano con agro de citroni, è pepe: cotte in guazetto mai perdono la viſcoſità, che hanno, & ſe ben ſiano lodati dall' Auttore, nulla dimeno ſempre conſeruano in loro, vn poco di malitia del fango, del qual ſi notriſcono, come ancora fanno le picciole botte.

La lampreda groſſa non ſe ne hà notitia in Piemonte: mà ben in altre parti

ti d'Italia, & è tenuta eccellentiſſima. Il correttiuo ſono le nocciole, oglio, ſpecie, & maluaſia. Botte ſono certi peſci d'acqua dolce, che ſi notriſcono di fango con la teſta groſſa, & hanno la bocca larga, & il reſto del ſuo corpo è curto.

Botte.

DEL GAMBARO.

Gambari di diuerſe ſorti.

I Gambari ſono di molte ſpecie; perche alcuni ſono maritimi, & altri d'acqua dolce: & alcuni ſono rotondi, & altri codati.

Virtù.

Li cancri rotondi fluuiatili, che ſi chiamano cancri, ò granci, ſon di buon nutrimento, & impinguatiui, & propriamente bolliti in acqua di horzo, ò in latte doue prima ſiano laſciati demorare alquanto: perciò ſi danno per lodabil nutrimento, alli macilenti, & conſumati, & che patiſcono di febre hetica.

AN-

ANNOTATIONI.

LI cancri rotondi vengono nelle parti di Toscana, & sono vtili à quel che dice il Benzo, come ancora abbruggiati in vna padella di rame viui, & poluerizati, aggiontoui di gentiana, & incenso. Cioè poluer di cancri parti dieci, di gentiana cinque, & vna d'incenso, & se ne dà vna misura, d'vn grande cochleare, con l'acqua per giorni 40. vedi Gal. nel lib. 11. delle facoltà de' medicamenti semplici.

Cancri in Toscana.

Rimedio per il can rabioso.

DE CANCRI CODATI.

LI cancri codati chiamati gambari, sono simili alli cancri rotondi in nutrimento, & specialmente pigliati ne' viui fonti, e buone acque: sono però di più di difficil digestione, & di grosso nutrimento: spe-

Cancri codati, detti da noi gãbari.

Virtù.

cialmente nettegiati dal fecal intestino, che descende per mezzo della coda, sono più lodabili.

Nocumenti. Li marini sono di difficil digestione, nuoceno allo stomaco, & lassiano il ventre; per la loro salsedine.

Li gambari grandi marini, che si domandano locuste, sono di difficil digestione; mà digerendosi sono di buon nutrimento. *Locuste.*

La carne de tutti li cancri, & propriamente de' rotondi fluuiatili, è solenne, e singolar medicina contro il morso del cane rabioso, della quale ho veduto mirabile esperienza: ancora parlandone Galeno disse, non hauer mai veduto morire alcuno, c'habbia pigliato di quella poluere, inanti l'abbominatione dell'acqua.

ANNOTATIONI.

Cancri. *DE cancri marini, v'è ne sono di diuerse specie: cioè grandi, e piccioli codati,*

codati, & senza coda: sono (come ancor gl'altri animali maritimi) nõ così abbondanti d'humidità: i più celebri sono i Lingobrni, & de' piccioli le squille. Delle code de' caudati, se ne fà condimenti buoni alli hetici, & specialmente di quelli d'acqua dolce.

DELLA TRIGLIA.

LA triglia è pesce marino, escendente l'altre in buontà, sapore, & nutrimento; mà è alquanto di difficile digestione; perche hà la carne dura, e facilmẽte friabile: leuatoli da essa la sua viscosità, è congruo alimento all'huomo. Galeno disse, che s'era marauigliato de quei dati alla gola in Roma; che hauendo gustato il fegato della triglia, esser così saporito; perciò per hauer essi comprauano le grande triglie, per molto pretio.

Triglia.

Galeno.

AN-

ANNOTATIONI.

Mullo. pesce.

LA triglia è vn pesce detto da Latini Mullus, & è assai conosciuto in Roma; perche tal volta s'è venduto vna libra d'argento, vno di questi pesci, per hauer il suo fegato, & alcuni lodano la testa.

fegato lodato.

La sua carne non è troppo lodata; per esser durissima, e friabile, senza grassezza, & lentore. In Venetia lo chiamano barbone.

Barbone.

DE PETTINI MARINI.

Pettini.

LI pettini marini sono di buono, & lodato nutrimento. Le seppie sono pesci di difficil digestione, e di duro nutrimento.

Seppie.

AN-

ANNOTATIONI.

PEr le pettini intendo, che voglia dir le conchilie, che ſi mangiano, come i mituli, & teline di Dioſcoriade, & ancora le chame, & à noi in Piemōte ſi portano dal mar Liguſtico, & ſono di buon ſapore, & lubricano il ventre; per l'acqua ſalſa: vi ſono nelle noſtre acque ſaſſoſe ancora certe conchilie, mãgiate d'alcuni; mà ſono inſipide, & dure; & perciò ſi deueno acconciar, con molti arromati.

Pettini.
Conchilie
Mituli.
Telune.
Virtù.

La ſepia, come ancor la Loligine, & calamaro ſono di dura digeſtione, & generan humori crudi, ſe ben Atheneo voglia, che ſiano vtili al ſtomaco.

Sepia.
Atheneo.

Si deuono prima macerar nell'acqua, & indi tagliate in pezzi, (come ſi fanno le tripe) s'acconciano con il butiro: generan craſſo nutrimento, & ſono difficili al digerire.

DEL

DEL CEFFALO.

Ceffalo.

IL ceffalo, è pesce che nasce in mare, & in acqua dolce, & rare volte descendono dall'acqua dolce, al mare: mà volontieri ascendono per nutrirsi.

Quelli che si pigliano nelli stagni, & male acque, sono in buontà assai differenti de gl'altri; perche sono mali, & non lodabili.

Pesci simili al ceffalo.

Hà il ceffalo alcuni pesci à lui simili, come è il nostro quagliastro, e se ben non siano di quella specie, si deue nondimeno hauer d'essi simile giudicio.

ANNOTATIONI.

Ceffalo.

IL ceffalo viene ancora ne' mari di Venetia; mà i più buoni sono quei, che vengono verso le parti Settentrionali, delle cui oua se ne fà la Bottarga: E di

buon

buon nutrimento, quando vien in mar arenoſo: mà quello che vien nel mar fangoſo nuoce allo ſtomaco, non ſi digeriſce, & genera triſti humori.

DELL'OSTRAGA.

L'Oſtraghe ſono di molte generationi; mà l'oſtraghe, che s'vſano per mangiare, quando ſi padiſcono ſono di buono nutrimento, impinguatiuo, & reſtauratiuo: preſtano augmento alla materia del coito.

Oſtraghe.

Virtù.

ANNOTATIONI.

L'Oſtraghe à noi ſi portano dalli mari di Prouenza, & quelle che ſono nel mar Liguſtico, nõ ſono di così buon ſapore, & ſono ancora più dure, come ancora ſono le Pine, quali ſono dure, & di difficil digeſtione.

Oſtraghe.

Vi ſi ritroua in Villafranca di Nizza

za, dentro à ſaſſi, vna ſpecie d'oſtraga, chiamata datilli, quali ſi cauano per forza dentro à eſſi, & ſono di buoniſſimo guſto, & hanno la proprietà dell'oſtrega. Del reſto l'oſtrega è migliore, mangiarla cotta ſu la propria ſcorza; perche reſudando d'eſſa certa humidità, la rende più ſaporita, & di più facil digeſtione.

Datilli marini.

In Inghilterra ſi mangiano crude; mà ſono più difficili al digerire, ſi deuono ſchiuar quelle, che longo tempo ſono conſeruãte, per eſſer cattiue, & ciò ſi cognoſcono, quando s'apre la ſua conchilia, da lei medema: ſi ſogliono ancora conſeruar ne' barilli, come gl'altri peſci, acconcie con la ſalmuria, indi ſi lauano co'l vin bianco: Mangiano ancora molti li echini marini, che ſono tondi, vtili allo ſtomaco, come dice Dioſcoride, & per prouocar l'orina.

Oſtraghe d'Inghilterra.

Echini marini.

DEL

DEL TONNO.

I Tonni sono pesci marini, delli quali se ne fà la somma. Dice Galeno, se ben che i freschi siano buoni, & dilettevoli nondimeno li salati sono migliori: similmente le palamide sono migliori salate.

Tonno.
Galeno.
Palamide

ANNOTATIONI.

Dicono che il pesce tonno, inanti sij così chiamato, mutar che tre altre specie; perche subito che l'oua sue son schiose, si chiamano da Latini cordilla: e poi si transmuta in vn' altra natura chiamata Limaria, & indi nella sua adolescenza, si cangia in pelamidi: mà subito che acquistano più della misura d'vn piede, si domandano tonni.

Tonno muta tre spe cie.
Cordilla.
Limaria.
Palemidi

Di questi pesci se ne porta à noi da Genoua de' freschi, & non salati: molto

ac..de

desiderati da grandi, così ancora de' salati, più celebrati da Galeno nel 3. de Alimentis, che i freschi: così dicendo Huiusmodi pisces, qui in cætaceorum genere recensentur, dura carne sunt præditi: quam ob rem & praui sunt succi, & excrementitium prębent alimentum. Quapropter sale macerata plerunque eduntur, quòd indè alimonia tenuior facta, ex ipsis in corpus distribuatur; ob idque fit coctioni, & sanguini faciendo accommodatior. Nam recens horum caro, ni admodum probè concoquatur, magnam crudorum succorum copiam in venis congerit. *Del tonno salato à noi se ne porta del grasso, & magro: il grasso se ben sij delicato al gusto, è più nociuo al stomaco, che non è il magro.*

Galeno.

In Prouenza ne fanno di due specie, l'vna chiamano tonno, ò tonine. & l'altro creac, & in Latino burdus: sono di difficil digestione, come son le carni grosse

Creac.

DEL-

DELLE SARDE.

LE ſarde, è ſardelle trà i peſci ſa- lati, ſono precioſiſſimi; per cagion della molezza, & dilettatione loro

Sarda.

ANNOTATIONI.

LE ſarde ſi portano à noi ſalate, fritte (prima con l'oglio) nelle ceſte, & ſono aſſai ſaporite; ma ſono più nociue, che quelle di mezza ſale, & ancor meno quelle accōcie, come l'inchioda, il miglior de tutti, ſono le freſche: vengono dal mar Oceano, nel Liguſtico, & vano vagando per la coſta d'Affrica, ſino nell'Egitto. Il Quercetano loda più la ſalata, che la dolce.

DEL STOCTIS, O' VERO Stochfis.

Stochfis.

E' il stochfis vn pesce, ch'alcuna volta è transportato da Noruegia, doue viene in copia, nell'Italia, & è pesce marino, di generation di Molachie, che non hanno squame, ne teste dure; mà hanno la codiga dura, come el polipo.

Virtù.

Dura per anni, come fanno alcun'altri salati: Mà inanti che cuocerlo, bisogna in prima smacarlo, & azzacarlo molto bene, con mazze di legno, & indi si taglia in pezzi, & s'allessa: è cibo saporoso preparandosi con buone specie, & è di buono, & lodabile nutrimento; & perche nelli di feriati, alcuna volta vsiamo le limache, in vece di pesce; perciò ne farò mention nel sequente capitolo.

ANNO-

ANNOTATIONI.

IL *stochfis*, ò Asellus de Latini è *di dura digestione*, & *è cibo de Settentrionali; perche si piglia in quei mari: portano ancora da quei mari à noi il merluzzo, il quale s' vsa da Gregarij ne' tempi quadragesimali, battuto prima, et indi macerato nell' acqua, e poi bollito et s'acconcia fritto nella padella, con le cipolle, pepe*, & *agrumi: è di dura digestione*, & *di poco nutrimento; mà fresco nutrisce assai più. Portano ancora li arenghi seccati al fumo, ò vero bianchi, acconci*, & *riseruati ne' barilli, quali generan pessimo nutrimento, et melancolico*, & *sono difficili à digerire*.

Merluzzo.

Arenghi.

Si deue hauertire da quei, che longo tempo sono conseruati; perche offendono le viscere naturali, & *sono di mal nutrimento. Lodano molti il frigerli*, & *indi mangiarli co'l vino cotto*, & *vn poco di*

Arenghi vecchij.

Sarda. acceto. Il Quercetano dice che l'Halech e la sarda, ò vero trichia, che nõ sono differẽti, se non nella grossezza del corpo.

DELLE LVMACHE.

Lumaghe LE lumache, benche habbiano la carne difficile, à digerire, pur *Virtù.* quando si digeriscono sono di buono, lodabile, & restauratiuo nutrimento. Conferiscono al petto, & al polmone, & propriamente confortano il fegato, & approno le sue ostruttioni.

Giouano alli hetici, & consumati; perche generan nutrimento viscoso, difficile, resolubile del calore de gl'hetici: mà prima che siano preparate, vegliono esser ben mondate, *Preparationi.* & lauate dalle sue muscosità.

Il miglior modo, che sia di preparle, è che siano riposte con la sua testa, ò scorza à boilir in vna caldaria,

ra, che ſia piena d'acqua, poſta ſopra al fuogo, & laſſarle bollir tanto, ſin che cominci à trar vn boglio, & indi cauatole fuori, ſe li taglia il capo, & petto che ſerano fuori della loro ſcorza, & ſequeſtrarle, & diuiderli da ſuoi interiori, & indi ſi deuono ben riuoltar nelle ceneri, & laſciarle ſtar ſin tanto, che habbiano riceuuta, & imbibita la ſua viſcoſità.

Et poi deuono eſſer ben fricate, con le mani, & indi tanto volte lauarle, ſin tanto che habbian perſo tutto la loro viſcoſità, & poi ſi deuono fricar co'l ſale, & acqua calda, & poi con aceto, & finalmente ſiano ritornate à lauar, & rinfreſcar nell'acqua fredda, in modo che rimangano bianche, nette, & ben mondate dalle ſue viſcoſità: Così ſi pono alleſſare, ò frigere, ò in ſubteſticij, ò in brodetti apparechiarle, come ſi vole, è con diuerſi ſapori, & ſpecie con-

dirle, ſecondo li varij modi di preparle.

ANNOTATIONI.

VSitatiſſime ſono le lumaghe nel tẽpo quadragesſimale: le lumaghe nel Piemõte hor mãgiãſi ſu le ceneri, coſi viue: ò vero ſu le graticelle, cotte prima nell'acqua, & indi mettendoui oglio, ſale, pepe: ò vero fritte nella padella: ò cotte con l'acqua, & oglio, & cipolle, & coſi ſono tenute le migliori.

Si pigliano quelle conſeruate nell'inuerno; perche le vernali ſono troppo eſcrementoſe. Se ne fà vn'acqua per l'hettici, & conſumati: preparate come dice il Benzo, & meſcolandoui capelventre freſco, ò vero il Ros-ſolis; per li tiſici.

DEL-

DELLA TESTVDINE.

LE teſtudini ſono di molte generationi, alcune ſono marine, & altre d'acqua dolce, & alcune campeſtri: delle maritime, alcune ſono grandi, & alcune picciole, & della tabella, ò teſta delle grandi, alcuna volta ſe ne fanno ſcudi : & alcuna volta vengono in tanta grandezza, che della ſua conca, come dice Alberto, ſe ne fà vna nauicella, qual ſerue alle grandi naui. Delle maritime neſſuna s'vſa in cibo, ne tan poco per nutrimento.

Nõ v'è buona la teſtudine d'acqua dolce, che ſono cõ la teſta negra, & lõga coda, non ſono ad vſo idonea. Se ben ch'alcuni poueri le mangiano alcuna volta, & è cibo inutile, & abbomineuole.

Le teſtudini campeſtri, che ſono

Teſtudine campeſtri

ne gli pratti, & selue, sono de buono, & lodabile nutrimento, & cibo di gentil'huomini, qual non altramẽte, anzi con maggior desiderio, fanno la cazza per le testudini con i amaestrati cani, che fariano per le quaglie, & per perdici. Si acconcino allesso, tagliati prima li piedi superiori, & inferiori, e la testa. Il collo. & le oua di queste testudini sono concedute à gl'hetici, & consumati; perche sono impinguatiue, & restaurantiue.

ANNOTATIONI.

Virtù.

DElla testudine se ne fà il syropo d'Antonio Guaynerio di Pauia, molto celebre per li soprascritti mali, & se ne fà confettioni; & consumati per questo effetto.

DEL-

DELLI LVCII.

I Lucij ſono peſci rapaci, & è il lucio rè di peſci in le acque dolci, come è il delfino in mare, & è buono in la generatione delli peſci, è di lodabile, & ſecco nutrimento, è ſecco ſenza mucoſa ſuperfluità. Quando ſono pigliati in viue fonti, & correnti fiumi; mà in li ſtagni e groſſe acque, perdeno la bontà per l'ocio, & per la graſſezza, come ſi diccua della trutta, l'vno, & l'altro ſono peſci di velociſſimo mouimento, e di grã de eſſercitio. Della trutta è chiaro, che l'aſcende per li raggi dell'acque, quali velocemente diſcendono da li ſaſſi, è rupi.

Lucij.

ANNOTATIONI.

IL lucio vuol eſſer mediocre, freſco, & graſſo, tolto ne' fiumi, ò vero laghi

Lucio.

non fangosi: il loro correttiuo è l'origano, & l'aceto: manco nociui sono quei de i fiumi; perche sono più digestibili: sono di dura digestione, di cattiuo nutrimento, aggrauano lo stomaco, & moltiplicano la flemma.

Le sue mascelle abbrusciate, & ridotte in poluere, & beuute al peso d'vna drama con vino bianco rompono la pietra.

In Piobes vicino à Torino, vi sono certi luoghi, che vi si generan molti di questi pesci nell'estate, & restando quelle lagune asciute, molti riportano di quel fango per ingrassar li loro campi, & indi venendo poi quantità d'acqua pluuiale in essi che nõ può hauer libero discorso, da li alquanto tempo si ritrouano dentro detti campi, oue stagna l'acqua gran quantità de lucij: è segno che l'oua sono riseruati dentro al detto fango.

STVRIONE.

IL Sturione si ritroua hor in acqua salsa, & hor nell'acqua dolce, & alcune volte (se ben di rado) se ne ritroua nel Pò vicino à Torino. Dicono che sono caldi nel principio, & humidi nel secondo. I più lodati sono i grassi tolti nell'acqua dolce. Notriscono assai, augmentano il coito, rinfrescan il sangue: il correttiuo di sua viscosità, è il cinamomo, & l'aceto.

Sturione.

Dell'oua del sturione se ne fà il cauiaro, salandoli prima, & si mangiano nella quadragesima: si mãgia cotto, e crudo: incita l'appetito e fa beuer con gusto.

Cauiaro.

La bottarga si fà ancor d'oua de pesci, & si porta de paesi Settentrionali, & hà simili facoltà del cauiaro; mà è più essiccante: & genera sangue adusto. Il suo correttiuo è l'origano, & l'aceto.

Bottarga

Si fà la bottarga dell'oua del peſce ceffalo.

Spigola.

La ſpigola è fredda, & humida nel ſecondo grado: hà la carne bianchiſſima, e di ſapor ſuauiſſimo, genera humori freddi, & è di ſottil ſoſtanza: Dicono che hà vna pietra nella teſta, che ſaccia le renelle, & rompe la pietra: il ſuo correttiuo è l'aceto.

Ombrina.

L'Ombrina è temperata nelle qualità attiue, & nelle paſſiue è humida nel primo: ſi loda che ſij graſsa, è di buon nutrimento, ſi digeriſce facilmente, tempera l'ardor del ſangue: mà nuoce alquanto al ſtomaco freddo: & ſi digeriſce tardi, generando oſtruttioni: il ſuo correttiuo è l'agreſto, & garofani.

Orata.

L'Orata è calda temperatamente, & ſecca nel primo grado, ſi loda quella tolta nell'inuerno, & in alto mare: genera copioſo, & lodabil nutrimento, accreſce il coito à chi la digeriſce bene; perche è vn poco difficile à digerirla. Il ſuo correttiuo

tiuo è lo zafferano, vua passa, specie, & herbe odorate. Il suo fiele augmenta il desiderio del coito.

Aguchia

L'agucchia si porta in Piemonte solamente salata, & è di difficil digestione: mà il suo nutrimento è buono: si mangiano fritte co'l sugo d'aranci, ò agresta.

Cappon pesce.

Il cappon pesce è freddo, & humido moderatamente: E' pesce molto sano, & di gran nutrimento: hà la carne dura, & difficile à digerire: il suo correttiuo è il sugo d'aranci.

Auolla.

L'auola vien in acqua dolce, & massime nel fiume Pò, & tien in terzo luogo appresso al temallo, & hà la carne temperata, si acconcia fritto, ò cotto su la graticella, & si mangia come il temallo.

Dentale.

Il dentale vien in Schiauonia, & l'acconciano in gelatina, così cotto, & acconcio con l'aceto, sale, & molto zafferano, & tagliato in pezzi. Così gli mandano in

altre

altre parti. Grauano lo stomaco debile, difficilmente si digeriscono. Nuoceno à vecchi, e flemmatici: sono buoni con l'aceto per i gioueni, & colerici.

Frangolino.

Il frangolino è humido nel primo, & è temperato nelle qualità attiue: si mangia fresco nell'inuerno, hà la carne delicata, tenera, & facile à digerirsi, & nutrisce assai, escità ancora il coito: il suo condimento è il sugo di aranci, e pepe, l'agresto, & l'herbe odorate: putrefatto nel vino lo fà venir à noia, come l'anguilla soffocataui dentro.

Sola.

Delicatissima carne hà la Solla detta da Latini solea, qual mangiaua Henrico terzo Rè di Francia: & la sua carne è di facil digestione, & si acconcia co'l condimento bianco: si frige ancor con il butiro, sugo di citroni, & è tenuto il più delicato trà tutti i pesci.

Esturgeõ e il silurus, ò sia sturione,

V'è poi l' Acipenser detto da Francesi esturgeon: pesce raro, qual s'apresenta à signori, & Gouernatori di Prouincie, & è di

è di natura del salomone, & si acconcia come esso: purga, & refrigera il sangue: mangiandone troppo escita nausea.

non l'Aci penser.

Il rhombo nasce nel mare Oceano, & sono di due specie, chiamati da Frãcesi la limãda: & da Latini Rhombus leuis, & passer asper, siue squamosus. Et ancor vn'altro chiamato l'alimende, il qual è il terzo in buontà. S'acconciano co'l vino, & acqua, petrosemolo, aceto, & butiro; è cibo vsitatissimo à Parigi. Di questa forma, e lo carlet de Francesi; mà inferior assai di buontà da i tre sopra narrati; perche hà la carne bianca, & molle: & si mangia dalla inferior plebe solamente.

Rhombo.

Il Dracon marino chiamato viue, hà la carne bianca, tenera, e buonissima: si cuoce sopra carboni, co'l butiro & agresto: la pontura di sua spina è mortalissima.

Dracon marino.

Il radio è di natura del pesce cappone, incita l'appetito, è di grato sapore, & si

Il radio.

loda

loda assai il suo fegato: v'è poi vn pesce domandato apua, che hà la carne lingiera, molto delicata, & di facil digestione; come ancor vn'altro più picciolo, chiamato da Francesi esperlan.

Apua.

Chi vuol saper più à pieno la natura de' pesci, lega il Rondoletio de piscibus, *Vlisse Aldrouãdo, & il Iouio* de Romanis piscibus.

DEL PANE. Cap. LXIX.

Pane.

IL pane si fà di molte cose, secondo la necessità delle diuerse regioni. Ritiene in se tal natura, qual hà quella cosa della quale esso si fà: mà perche il formento trà tutti gl'altri grani, è il principale, & più conforme all'humana natura; perciò il pane, che si fà di quello, è migliore, & più lodabile de tutti; la onde il sangue generato d'esso, è più temperato, & più lodabile de tutti, cócio-sia

Pan di formento.

Sangue lodabile del pan di formento.

sio, ch'esso è più de gl'altri temperato, & che si potesse generar de tutti gl'altri frutti, ò grani; benche il formento sij di temperamento nel principio del primo grado, & sij ancor temperato, trà l'humido, & secco: nientedimeno il pane è più caldo, & tanto più quanto hà pigliato maggior calidità nel forno.

Pan è più caldo del formento.

Il formento del quale, si deue far il pane, sia raccolto in bona regione, & si deue pigliare della miglior specie, cioè che sij ponderoso, pieno, & bẽ matturo, & che habbia l'esterior scorza rosseggiante, & cerulea, e la parte di dentro sia pingue, & bianchissima, & che non sij vecchio; perch'è peggiore, & di più secco nutrimento, come ancora il molto fresco, che all'hora è raccolto; pche lo genera viscoso, & flẽmatico: genera ostrutioni nel fegato, & di tutto il corpo. Sia ancora perseruato dalla poluere,

Formento lodato.

Nocumenti del cattiuo grano.

& tarle, & nettegiato benissimo d'ogn'altra specie de grani.

Formento che si conserua in lu ghi ariosi, è migliore.

Il formento, che si può conseruar in solari ariosi, & euentati, è più lodabile di quello che si repone, & si conserua sotto terra; perche li suoi vapori, sono dall'aria euentati, & sono conseruati nella naturale sua dispositione; mà quello che si conserua nelle fosse sotterranee, li vapori del formento misti, con le sotterranee essalationi, & soffoccati dalla otturatione delle fosse, danno mala dispositione al formento; perche hanno in se vna qualità contraria, alla vita nostra: la onde molti nell'aprire, che si fà delle fosse, doue longo tempo il formento è restato in conserua, sono stati trouati morti; perciò si deue far il pane del più eletto formento, & mondo. E buono ancora il salare alquanto l'acqua con la quale si fà; percioche il sale rimuoue la viscosità

Formento conseruato in luoghi secchi esser migliore.

Conseruato ne' fossi esser cattiuo.

Formento

Pane salato.

ſcoſità del pane. La paſta deue eſſer ben rimenata, & ben confetta; perche da queſta tal paſta, ſi rende il pan più ſaporito, & più lingiero, & più conforme alla natura humana.

Paſta.

Deue ancor eſſer ben leuato, non molto duro, & del ſuo leuato il pane douenta più raro, più lingiero, più digeſtibile, & produttiuo di più lodabil ſangue.

Pan leuato.

Artificialmente ancora ſecondo ciaſcuna ſua parte, proportionabilmente ſi cuoce: ſij ripoſato almenò per vn dì inanti, che'l ſi mangi.

Cottura.

Il pan caldo è cattiuo, & è poco conforme alla natura. L'azimo è di dura digeſtione, induce oſtruttioni del fegato, dolore di ventre, & genera la preda nelle reni, & veſica. Azimo ſi dice ancora quello che ſi cuoce nella padella. Il ſecco, antico, è biſcotto, & quel fatto di ſemola, oltre ch'è di dura digeſtione, conſtrin

Pan caldo.

Azimo.

Azimo cotto nella padella

gone ancora il ventre. Il pan di semola è miglior, & più lodabile, che quello fatto di farina.

Pan secco
Pan di semola.
Pan furfuraceo.

Il pan furfuracco velocemente si digerisce, & nutrisce: mà è di più poco, & mal nutrimento. Il pan mal cotto, & l'azimo, e altri à quelli simili, non si confanno, se non à quelli, c'hanno robusta complessione, & fortemente s'affatticano: oltre di ciò il pane deue esser mondato dalla superficiale crosta, ch'è troppo adusta, & di difficil digestione, & generatiua di mali humori. La forma de pani deue hauer mediocre misura, trà la grossezza, & piccolezza: perche il troppo piccolo, subito per la calidità del forno, è penetrato il calor alle parti inferiori, & intrinseche: la onde vi rimane poca medolla, & quasi tutto se ne và in crosta. La crosta per la sua troppa adustione, & essiccatione douenta la peggior

Pan mal cotto.
Pane deue eßer mondato alla crosta.
Forma.
Crosta.

gior parte del pane. Il pane ancor troppo grosso, mal cotto, nell'interior parte, di necessità douenta viscoso; adonche è meglio tener vna forma mezana, come sono li tortuli, al modo Napolitano, qual è lodabile, che quasi vniformemente, il calor del forno tocca, tutte le parti de' tortuli. La minestra che si fà del pane leuato, & rafreddato è conueniēte alle riscaldagioni; pche nō genera ostruttioni, ne grauezza: & il miglior modo di lauarlo, è ch'il mollo del pane stij per vna notte, infuso in acqua calda, e da poi sij alquanto lauato in acqua fredda, & per questo modo, la calidità, siccità, viscosità, & qualità del fermento dal pane si rimuoue.

Pan mal cotto.

Tortuli di Napoli

Panata.

Pan lauato.

Il panico hà grande conformità co'l miglio, & l'vn'e l'altro, è freddo, e secco. Di questi alcuna volta se ne fà del pane, per carestia di formento.

Panico.

Qualità.

to. Del reſto ambi ſono di poco nu trimento, & fanno ſtittico il ventre: mà il miglio è più conforme, in ogni coſa alla natura humana, & di queſti purgati dalla loro ſcorza, ò vero dalle ſue farine, ſe ne fanno mineſtre, che generan lodabil nutrimento, & ſpecialmente cotto con il latte, ò carne graſſe.

Miglio.

ANNOTATIONI.

Pane.

1 *LA bontà del pane, cõſiſte prima che ſij di eletto formento, di paſta mediocremente ſalata, & fatta d'acqua limpida, & chiara; perche per il vitio d'eſſa, non reſta tal volta ben conditionato, & cattiuo per la ſanità: come nel Contado di Piozzaſco, & circonuicini luoghi: poi vuol eſſer biãco, ſe ben alcuni vogliono,*

2 *che il negro ſi digeriſchi più protamẽte; per la ſemola che v'è di dentro: mà nu*

3 *triſce meno che ſij ancor mediocremente cotto;*

cotto; perche il mal cotto è viscoso, et difficilmente si padisce, come ancor il brustollato genera colera adusta, & che sij d'vno, ò di due giorni. Dil resto non è cibo più necessario all'huomo, che il pane; perche si con-fà molto alla natura humana, & è buono per gl'infermi cotto; perche non infiama, nutrisce temperatamente, si digerisce commodamente, & specialmente, che sij di peso lingiero; perche è segno della sua perfetta cottura: perciò si deue elegger il formento, per far tal pane, che sij contumace nel romperlo, denso, pesante, di color aureo, lucido, maturo di tre mesi, netto, & nato in terra mediocre graßa, ò terra forte; perche la troppa grassa, & specialmente quella troppo stercorizata, rende gran quantità di formento; mà non così sano. Oltre di ciò dice Galeno nel lib. att. vict. rat. che il formento, che nõ hauerà tutte le soprascritte note di fuori; mà al dentro ancora sarà flessibile, raro, & bianco, & che facẽ-

4 Vtilità.

5 Formento

Buono.

Galeno.

done farina, resta con molta semola; perciò resta tal pane poi di poco nutrimento, & riempie il stomaco d'escrementi; perciò la farina non vuol esser motta all'vltimo; perche ritiene in se copia di semola: non vuol esser noua; perche ritiene il calor delle molle, non di longo tempo; perche resta vitiata dalla poluere, moffa, tarle, ò acquista mal odore.

Formento

Il fermento ancora, per fermentarlo, deue esser ben conseruato, non troppo arido, ne troppo fresco, & mettendone in mediocre quantità, & che stij vna note, ò vn giorno dentro la farina, & che la pasta, subito che il leuito à fatto il suo effetto, sij ben fatta, & rimenata, & fatone tortelle, ò miche: si mettano dentro il forno, che sij mediocremente caldo, & capace, per la quantità d'esso; perche essendo troppo largho s'abbruscia, & troppo stretto, non si acconcia bene.

Pasta.

Forno.

Il forno troppo caldo ancora lo abbrugia di fuori, & dentro rimane crudo: co-

me

me ancor il forno non scaldato à sufficienza, non lo cuoce à giusta perfettione.

Il modo poi di far la panatella, il più ottimo, è quello descritto dal Benzo, cotto poi col brodo di pollo, ò carne di vitella, ò vero co'l butiro, ò l'oglio, come vuol Albulcasis nelle sue diete, qual dice che l'oglio, emenda il vitio del leuito, & ciò si osserua secondo le consuetudini, & regioni.

Panatella

Il pan tritto, & vn poco brustolato cotto co'l brodo, & aggiontoui vn rosso d'ouo, è cibo salutifero, per gl'infermi. Del pane ancora cō l'oui, e butiro, se ne fà diuerse viuāde, per i sani, & à tutti è conueniente. Si biasimano poi tutte le polente, tutte le paste azime, tanto in rotelle pani, come ancor le paste inuolte à i pastizzi; perche difficilmente si digeriscono, & opilano: se ben d'alcuni siano lodati ne' flussi del corpo.

Pan tritto.

Pan con l'oua.

Azimi.

Nuocino il pane fatto in altro modo, & che riceui in se altri grani, come il loglio

glio, pandola (qual non hà tanta mala qualità) faue, ciceri, vecia (perche astringe, come dice Dios. lib. 2. c. 141.) mellega, maiz, robillie, di tutte le specie, formentone; mà ancora più ne' tempi di carestie, nel quale vi mescolano diuersità, de frugij, legumi, altri grani, & radice d'herbe, le quali cose generan cattiuo pane, atto à generar varie infermità.

Pan d'orzo.

Nelle nostre Alpi mangiano alcuni il pan dorzo, alquãto asperozo, mà sano: graua lo stomaco, il suo nutrimento è poco, flussibile, flatuoso, & di natura freddo. Il Matthioli dice ch'è lodato d'alcuni per gli podagrosi. Altri vsano il pan segla, & ciò quasi tutti gl'Alpini, è di natura freddo; per esser acido, nutrisce poco, difficilmente si corrompe, & non genera mali humori; perciò gl'huomini, che l'vsano viuono per molto tempo sani, & robusti, & date alle fatighe.

Pan d'auena.

Il pan d'Auena è vsato d'alcuni Settentrionali, di raro s'vsa dà nostri Alpini,

&

& è di poco nutrimento.

Il Maiz, detto da Piemontesi gran turco, si mescolla co'l formento per farne il pane, & è di buon nutrimento.

Maiz.

Il pan di melliga, miglio, zea, spelta, riso, panico, & altre cose sopra narrate, ritiene le qualità d'essi, & sono di poco nutrimento.

Pan brusonato.

Della farina, della melliga, maiz, miglio, formentone, & panico, acqua, butiro, & sale, se ne fà la polenta, vsata da Milanesi, & luoghi circonuicin: nutrisce mediocremẽte, graua lo stomaco, opila, & difficilmẽte si digerisce. In Piemõte la fãno co'l latte, & cosi notrisce molto. La più celebre è la minestra di panico, e latte, qual fanno à Pauone vicino à Iurea. Nell'Indie vsano vn certo pane di farina d'vn'albero chiamato arbor farinifera. Il pan biscotto nutrisce meno dell'altro, il più lodato, è il biscotto di Pisa: Appresso à questi si lodano i biscot-

Miglio.

Panico Pauone.

telli

zelli fatti con la farina, rossi d'oua, anisi, e zuccaro.

DEL RISO. Cap. LXX.

Riso.

IL riso, è caldo, e secco più che il formento; mà propinquo al temperamento, & è di molto nutrimento, declina alquanto alla siccità: mà cotto co'l latte, & oglio d'amandole, & zuccaro, & macerato prima nell'acqua di aremola, è di maggior, & miglior nutrimento. Accresce la materia del coito, & ingrassa il corpo, & se sarà cotto cō acqua chiara, constringe il ventre.

Qualità.

Virtù.

Nocumenti.

Il mangiarne di continuo, & il suo superfluo vso, nuoce à quelli che sono vsi hauer dolor di ventre.

ANNOTATIONI.

Vso del riso.

NOn si ritroua cibo più commune, in tutto il Mondo, ch'il riso, tanto

vsato

vſato in mare, come in terra.: s'vſa cotto co'l brodo di capon graſſo, ò vero cotto col latte, & è cibo che nutriſce aſſai. Arroſtito prima, & cotto in mineſtra, è buono à dyſſenterici. La ſua farina, con la polpa bianca di capone, & acqua roſa, latte, & zuccaro, & vn poco di muſchio: ſe ne fà vna viuanda aſſai vtile à tiſici, hetici, & conſumati. La ſua farina fatta groſſamente, biancheggia le perle, frecãdole con eſſa.

Biãco mãgiare.

Virtù.

DE ROBIGLI.
Cap. LXXI.

SOno i Robigli ſpecie de legumi, quali volgarmente ſi chiamano piſelli, ſono freddi nel primo, & ſono trà la frigidità, & ſiccità di mediocre temperamento. Sono di picciolo nutrimento, generan mal ſangue. Nuoceno a' nerui, & non ſolamente generan ventoſità, come la fa

Robigli.

Qualità.

Nocumento.

ua; mà mondate generan miglior nutrimento.

Il suo brodo è vtile contra la tosse, & del dolor pongitiuo nel petto.

ANNOTATIONI.

Piselli.

I Piselli si mangiano co'l suo guscio, bolliti prima, & indi acconci co'l butiro, & vn poco d'aceto, & incitano l'appetito; mà sono flatuosi. Fuori della loro guscia, si cuoceno co'l brodo ben grasso, & specie arromatiche, & non sono di troppo mal nutrimento. Quelli che sono secchi, sono come gl'altri legumi flatuosi.

Brodo di piselli lubrica il ventre.

Il brodo lubrica il ventre, & specialmente, quando si prepara con l'acqua, & oglio. *Dios. nel lib.* 2. *c.* 140 *loda ancora quelli della medica.* Id siccatum iucũdi saporis gratia conditane salia admiscetur.

LA

DELLA RAPA. Cap. LXXII.

LA rapa, è calda in ſecondo humida nel primo, & trà l'altre radici, & herbe è di facil digeſtione, & d'aſſai nutrimento, ſe ben che generi molle, & flemmatica carne; per la ſua inflatione, & vētoſità, la onde augmenta il coito, & augmenta la ſua materia, ingraſſa il corpo, & propriamente, quando ſi getta via l'acqua, di ſua prima decottione, & ſi ri cuoce nella ſeconda, & acquiſta tem peranza della prima ſoſtanza, & genera mezzano nutrimēto, trà il buono, & il male, & s'ancora la ſeconda acqua ſarà gietata, & re cotta nella terza, con carne graſſa, è condita cō buone ſpecie, è migliore; & ſi rimuoue la ſua ventoſità. Quelle che non ſono ben cotte, generan ventoſità, & oſtruttioni dei corpo.

Rapa.

Qualità.

Virtù.

Virtù.

Nocumenti.

La rapa ancora fà orinar aſſai, è buona contra l'ardor dell'orina, & eſtingue la ſete.

Il nauone nutriſce poco, & è inflatiuo. Dioſ. lib. 2. cap. 104.

ANNOTATIONI.

LA radice della rapa, è vſitatiſſima, ne' cibi in Piemonte, & in molti luoghi di Sauoia ſe ne troua, che peſano 50. libre è più, ſe ſi deue dar credenza à Carolo Steffano: à noi vengono belle, & dolci à Iurea, come ancor verſo Liuorno in Monferrato, & ſono dolciſſime.

Sono buone le loro foglie teneri, cotte co'l brodo graſſo, & pepe, & prouocano l'orina; mà ſono di poco nutrimento.

Del ſeme della rapa ſeluatica, ſe ne fà oglio per le lucerne, come ancor del faſogniagro del Matthiolo, e giande.

DEL

DELLA RVTA.
Cap. LXXIIII.

SI dice, che la miglior ruta, è quella che naſce appreſſo al fico. La freſca è calda, & ſecca nel ſecondo; mà la ſecca hà queſte qualità nel terzo. Il ſuo vſo è propriamente nell'inſalata: conforta la milza, il ſtomaco, ventre, & diſſolue la ſua ventoſità, aiuta la digeſtione, & induce, l'appetito. Gioua alla ſtrettura del petto, acuiſſe la viſta, gioua alla paraliſia, & alla freddezza de' nerui. Scazza dalla bocca l'odor dell'aglio, & delle cipolle, amazza i vermi, & rimuoue il deſiderio del coito, & deſicca, & taglia la ſua materia.

Ruta.

Qualià.

Vſo.

Virtù.

Il ſuo ſugo beuuto reſiſte à tutti i veneni, & come di ſopra habbiamo detto: con la noce mangianta, è vtile nel tempo di peſte, & ad ogni veneno.

no. Il continuo vsarla è male, & pericoloso; perche si deue mangiar moderatamente, & diligentemente guardargli dentro, che con essa non si mangiano certi vermicelli verdi, quali al tempo della primauera sogliono venir nelle foglie, quali per la somiglianza c'hanno con le foglie, & del suo colore, difficilmente si cognoscono; perche sono mali, & producono venenosi effetti.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Vso.

LA ruta s'vsa più per medicina, che per cibo, se ben alcune Donne ne fanno fritelle in mezzo il pane con l'oglio, & sale nella primauera. E vtile à figliuoli, per amazzar i vermi, & il simile il suo oglio inuntandoli il ventre, & leua il suo dolore

Il seme consuma la milza, & la sperma.

DEL ROSMARINO. *Cap. LXXIV.*

E' il rosmarino specie d'olibano, per l'odore dell'incenso bianco. Il suo vso è ne' salsamenti, ò insalate, ò fritelle, & per dar odor alle carni, che si rostiscono. Il suo fior si chiama anthos, & entra nelle confettion cordiali. Letifica il cuore, apre l'ostruttioni del fegato, & della milza, risolue le ventosità dell'interiori, & conforta il ceruello; se per frigidità fosse debilitato.

Rosmarino.

Vso.

Virtù.

ANNOTATIONI.

IL rosmarino coronario, s'vsa più per condimento che per alimento, & del suo fiore, se ne fà conserua, qual gioua alli affetti del cerebro, & stomaco freddi, & conforta il cuore, & aiuta la dige-

Rosmarino.

stione, e cõforta le parti neruose: la onde di questo fiore, se ne fà il mel Anthosato, qual gioua grandemente à preparar gl'humori freddi. Vtili sono ancor ne' condimenti le foglie di lauro, & thymo, & hanno l'istesse qualità.

DEL SPINACCHIO. *Cap. LXXV.*

Spinacchio. IL Spinacchio è freddo, & humido nel primo: se ben ch'alcuni dicano, che declini al temperamento: *Virtù.* ha virtù lauatiua, & astersiua, & refrattiua della colera, sono conuenẽti alla golla, all'asprezza dell'aspera arteria, al petto, al polmone, al fegato, & al stomaco. Sono di buon nutrimento, & sono migliori, che l'Atriplici. Giouano propriamente à colerici, & sanguinei.

AN-

ANNOTATIONI.

NOn erano conosciuti, gli spinacchi appresso gl'antichi, se ben conten di il Manardo, che l'altriplice, & spinacchio siano le cryssolachane, de' Greci. Ilche come dice il Matthioli, può esser vero, nell'altriplici; mà non già ne' spinacchij, che sempre verdegiano.

I spinacchij.

Atriplice

Nel Piemonte si mangiano tutta la Primauera, & massime nella quadragesima, acconci con l'oglio, ò vero con butiro, facendone diuerse viuande, hor cotti nell'acqua, hor da se soli nella padella; per esser assai humidi, & il correttiuo di sua humidità, è il pepe, & zenzero. Sono ancor vtili all'ardor dell'orina, & lubricano il ventre, & il suo superfluo vso incita nausea, & alcuna volta vomito, come pur fà l'atriplice e lito: & è ancor flatuoso.

Virtù.

Atriplice

DEL SENATIONE.
Cap. LXXVI.

Senatione

Loco.

Nomi.

Virtù.

IL Senatione il quale possiamo vsar nell'insalata, & minestre, nascono nelle fredde, crude, & stagnanti acque, & alcuni li domandano peuer d'acqua, altri cruca d'acqua, ò lauari, ò crescione. Hanno virtù calda, e secca, & fanno ben orinare, & purgano la vesicca dalle arenelle, & rompono la pietra.

ANNOTATIONI.

CHiama il senatione quì, il sio del Matthioli, il quale è il volgar crescione de' Piemontesi, qual s'vsa tutto l'inuerno per l'insalate: Mà il senatione di Dios. è l' Herygeron de Greci, da Piemōtesi chiamato dalla voce Francesa senesson, ò vero semenzon, & nasce dalle copioso

pioso ne gl'horti: vtile à maturar li absessi, rebelli à venir à suppuratione, impiastrato co'l butiro, & songia di porco, & non l'vsano per alimento. S'vsa ancor nelle parti di Vercelli, vicino al Monferrato (massime à Crescentino, così chiamato dalla copia de' Crescioni, che vi nascono: fortificato dal Sereniss. Duca Carlo Emanuel di Sauoia: per resister à Spagnuoli, quali dell'anno 1616. tentorono due volte di prenderlo.) Vna specie de crescioni chiamata dal Matthioli, Sium verum, & dà essi canuschia, nell'insalate, & hà l'istesse qualità dell'altro sio, (Chiamato sio volgare, del Matthioli:) mà è più arromatico, & più caldo d'esso. Vsano ancora nella Primauera, le foglie tencrelle della lyssimachia siliquosa, ò vero salicaria, dalle foglie de' salici simili, la onde in Piobes, Vinouo, Carignano, & vicini luoghi, che l'vsano la chiamano salessetti, cioè piccioli salici, qual non è ingrata, refrigera, & astringe: ancora vien

Sium.

Lysimachia.

Schymata.

vſata l'anagallide acquatica del Lobellio, nell'inuerno per l'inſalata; chiamata dal Dodoneo cepæa, & ſium dal Fuchſio, & l'vſano molto in Torino, chiamato d'eſſi fauazzo, & hà l'iſteſſe qualità del creſcione, & gioua al mal ſcorbuto.

Angallide acquatica.

S'vſano ancor le ponte del raffano ſeluatico, quando ſono tenerelle, & rompono la pietra, & ſcacciano l'orina, & è più potente ch'il raffano domeſtico.

Raffano ſeluatico.

Sono poi tenuti per delitie nell'inſalate da grandi, i piccioli raponcoli, quali ſi mangiano la quadrageſima: ſono caldi, & humidi nel ſecondo, ſono vn poco difficili al padire; mà non grauano troppo il ſtomaco, ſe prima ſerano cotti nell'acqua: hanno le facoltà del raffano.

Raponcolo.

Dioſ. nel lib 2. cap. 130. loda ancor il gingidio cotto, è crudo mangiato, per lo ſtomaco, & muoue l'orine. Dice ancora che il ſcandice mangiato cotto, è crudo, eſſer vtile allo ſtomaco, & ventre: & il ſimile

Cingidio.

ſimile la caucalide: qual dice che muoue l'orina.

Caucalide.

DEL SPARAGO. *Cap. LXXVII.*

SOno l'aſparagi, caldi, & humidi nel primo: ſe ben vogliano alcuni, che ſi accoſtino vicino al temperamento, è trà l'altre herbe, il più nutrittiuo: augmẽta la materia del coito, lubrica il ventre, & mitiga il ſuo dolore, ſcalda le reni, & la veſicca: purga le renelle, prouoca l'orina in modo tale, ch'il ſuo troppo vſo, la fà ſpezzare de' ſparagi. Apre l'oſtruttioni del fegato, & della milza, & dell'interiori, & non ſono molto congrui al ſtomaco, & alcuna volta inducono abhominatione del cibo.

Aſparagi

Virtù.

AN-

ANNOTATIONI.

Aſparagi temperati.

SOno tenuti i ſparagi temperati, come ancor è la gramegna, adianto, & ſimili; perciò i Medici l'vſano in tutti gli affetti interni, cauſati di qual ſi voglia humore; perche doue biſogna aprire, apro no, & leuano le oſtruttioni ſenza manifeſto calore, & doue biſogna aſtringer di uertono la cauſa morbifica per le orine. Simeon Sethi author trà Greci, il più moderno, dice che i ſparagi notriſcono quaſi, come le carni di gallina: ſi mangiano cotti con l'acqua, & s'acconciano co'l butiro, & vn poco d'aceto, & pepe, altri con l'aceto ſolo. Altri li mangiano cotti co'l brodo di carni, & vn poco di pepe.

Simeon Sethi.

I più ſaporiti ſono quelli de gl'horti, & giardini, quali vengono per induſtria groſſi. & li ſeluatici quali abbondantiſſimi ſono nelle campagne di Piemonte, maſſime di Murello, & ne' prati vici-

ni

ni al Pò, massime à Verua: sono più diuretici.

Vsano ancor in Piemonte, di mangiar certi asparagi, massime vicino à Riuoli, et à Torino, che non sono altro ch'vna specie di ornithogalon, & non sono di buon sugo, sono flatuosi, & incitano il coito. Dios nel lib. 2 c 136. cosi dice dell'ornithogalo, radix bulbosa cruda, & cocta manditur.

Ornito galon.

Il simil modo de' sparagi si sogliono mangiar quei di Malua teneri, & mitigano l'ardor dell'orina; mà si reprime la sua troppa viscidità co'l pepe, & sale: nuoceno al stomaco, & si deuono mangiar inanti pasto.

Malua.

Lodatissimi sono le parte tenerelle, nella Primauera de' lupuli, calde, & humide: & purificano il sangue, & aprono l'opilation del fegato, & della milza, & sono caldi nel secondo: s'acconciano come gl'altri asparagi.

Lupuli.

Dios. nel lib. 2. c. 135. dice che l'orobã-

che

Orlabanche. che si mãgiano come gli sparagi cotti, come ancora crudi; però bisogna, che siano pianta differente dal nostro. Il simile le ponte tenerelle del Rusco. Rusco.

SENAPA. Cap. LXXVIII.

Vso. VSiamo la senapa, in mostarda, & sapori, è calda, & secca in fin del principio del quarto grado. Virtù. Gioua alla tosse antica, & all'asperità del petto, taglia la flemma, & viscosi humori: mondifica l'humidità, che sono nella testa. Alcuni dicono che da quella si mondifica l'intelletto, e per sua calidità incita il coito.

ANNOTATIONI.

Senapa corretiuo. SI mangia quasi tutto l'Autonno, & nell'inuerno la senapa, acconcia con la mostarda, la quale li reprime la sua acutezza che non offenda. La picciola ne

vien in quantità in Centalle, Marchesato di Saluzzo, & ne mandano in diuerse parti. Si biasma la negra seluatica, grossa, qual amareggia, detta Arossene da Piemontesi. Hà ancor simil qualità il seme di nasturtio, thlaspi, & napi. La bianca senapa, e più per vso de ornamento per le donne, che per medicina, e cibo.

SEMENZA DELLA CANAPA. Cap. LXXIX.

DEl seme della canapa, si pista artificialmẽte, & se ne fà vna massa, à modo di pillule, grande redutta, & si conserua buono tempo, d'onde in alcune regioni se ne fà minestra, che molto scalda: graua il capo, nuoce al stomaco, il suo vso non è lodato.

Seme di canapa.

Nocumenti.

AN-

ANNOTATIONI.

Canapa.

IL seme di canapa, è dolce, & saporito; mà nō s'vsa in Italia. Questo seme fù mangiato da Teutonici l'anno 1617. Le sue foglie poluerizate, & tolte p boc ca, fanno più dolce, & meno torbolenta l'ebriachezza; perciò non è marauiglia, se le ponte, & semi erano mangiate da detti; soliti ad ebriagarsi. Dice Plinio, Galeno, & Dioscoride, che vsato dissipa i flati; perciò estingue la genitura.

Virtù.

Il Matthioli dice, che fà il contrario nelle galline; perche le rende più feconde. Mangiato il seme largamente genera dellirio.

DEL SALE. Cap. LXXX.

Sale di due sorte.

IL sale tanto minerale, come artificiale, ò ritrouato appresso l'acque salse; perche è di molte maniere,

re, quanto è più salso, tanto più è caldo: induce appetito, & per quello il stomaco piglia, più volontieri il cibo, la onde la digestione si fà migliore; conciosiache il sale di sua natura aguzza la digestione, taglia la flemma, è crudi humori, & li perserua da putrefattione. Bisogna cō moderanza vsar il sale. La gran quantità, è più conferente, à flemmatici, & la minore alli colerici.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Sal petreo.

IL sale petreo si ritroua in Calabria, & iui è molto vsato, come ancor in molti luoghi il Gēmeo, qual è puro, limpido, & più celebre nella medicina. L'artificial si porta di Francia: cioè di Heres Isole nel mediterraneo, da Berra, altre volte del Serenissimo Duca di Sauoia, restituita al Rè di Francia.

Gemmeo.

Francia.

Sal di Spagna.

Il più lodato di questi, è il rosso, qual si por-

si porta d'Heuiza di Spagna à noi.

In Sauoia, & nella Borgogna, fanno poi il sale di acque thermali salse, & è assai buono. Varie altre sorti di sale ritrouo nelli Antidoti di Nicolao Alessandrino, i quali sono incogniti à noi.

Sauoia, et di Borgogna.

La sale poi se ben sij essicante ingrassa; perche conduce l'alimento alle parti del nostro corpo, & consuma le parti escrementitie, probibisce la putrefattione de gl'humori, irrita con la sua salsedine, la facoltà espultrice, & con la sua siccità robora la retentrice. Fà che l'acque thermali passano più presto, & è vtilissimo per il viuer humano: perciò l'Aetyopi lo spendono in luogo di moneta, come ancor il pepe: ingrassa ancor e pecore, le rende fecõde, & fà che habbino più copia di latte, & douenta più saporito.

Virtù.

SEMO-

SEMOLA. Cap. LXXXI.

LA più lodabil ſemola, è quella fatta di formento, & ſi fà così ſi laua prima il formento bene, & doppò ſi ſecca, e ſeccato ſi rompe in parti groſſe, & ſi frangie con la mola, & da poi ſi tritura in parte più minute, in modo che quaſi ritiene il mezzo trà lo ſaricelo, & il fiore della farina, & di quella habbiamo detto di ſopra, che è miglior pane, che quello fatto di farina. La mineſtra di ſemola è di maggior, & miglior nutrimento, che l'amido, ò altra ſpecie di farina.

Semola.

Pan di ſemola lodabile.

Eſtingue il calore, e la ſete. Gioua à quelli che ſono di fegato caldo; mà più refredda la ſemola d'orzo.

Virtù.

ANNOTATIONI.

LA semola di formento, si porta à noi di Sicilia, Sardegna, & Genoua; per che i formenti di Sicilia sono più bianchi, & più grossi di quei del Piemonte, Monferrato, & Lombardia. La semola acconcia, come mostra il Benzo, è vsitatissima per il Piemonte à gl'infermi; mà quella fatta d'orzo non s'vsa; mà ben l'orzo mondo, ò d'auena, che si domanda auena purgata, ò gruz d'auena, come la domãdano gl'Alpini. Chiamano ancora li Piemontesi semola, il seme del Blito rosso, grande; mà non sò con qual ragione, se non dalla somiglianza del seme, qual hà con la semola ordinaria, che si vende nelle specarie.

Blito.

Il Blito Bianco maggiore, & il rosso seluatico d'alcuni vien mangiato, bollito & gettato via la prima acqua si cuoce nella seconda, & specialmente i loro

socoli

ſorcoli teneri, & così l'vſano acconci con oglio, & aceto, per vſo d'alimento; mà moueno nauſea, & ſono di cattiuo ſugo, & ſono quaſi dell'iſteſſa qualità, ch'è l'Atriplice.

DELLA SALVIA. Cap. LXXXII.

SE ben vi ſiano di due ſorte di ſaluia domeſtica, & ſeluestre, nientedimeno habbiamo in vſo ſolo la domeſtica, ne' cibi, & è di ſecco temperamento, nel ſecondo grado. *Saluia.*

La ſaluia conforta il ceruello, li nerui, lo ſtomaco, è riſolutiua delle ventoſità, & apperitiua dell'oſtruttioni. Alcuni ſono ch'ingiuſtamente biaſmano la Saluia; percioche d'eſſa ſi generan li roſpi, quali ſono animali veneneſi, & queſto è, che la Saluia hà molti rami, pieni di foglie rugoſe, e groſſe, che fanno molt'om- *Virtù.* *Roſpi naſcono appreſſo la ſaluia.*

bra nell'eſtate, ſotto la quale li roſpi volontieri ricorreno; per la qual coſa gl'ortolani eſperti, piantano la ruta appreſſo alla Saluia, dalla qual ogni velenoſo animale fugge.

ANNOTATIONI.

Saluia perche coſi ſi chiami.

SI chiama Saluia, non dalla ſalute, che porta à corpi humani; mà perche poſta nelle viuande, in diffetto di ſale, ſuppliſſe in ſuo luogo: Come fanno in Piemonte, che la mettono in tutti i legumi, & nelli ſaporeti: ne fanno ancora fritelle, come del roſmarino, inuolte nella pulte fatta di farina, & cotte nell'oglio.

Saluia roſſa.

Ne' paeſi Settentrionali vicini al mare, ſe ne ritroua della roſſa, maſſime nell'Inghilterra, & in Candia di quella che hà le bacche, la quale è molto odorata, & al guſto è ſuaue.

Saluia baccifera

La conſerua de' fiori, è buona alli affetti freddi, & maſſime alle Donne.

PIAN-

PIANTE, O MESSE dal Benzo.

LA betonica è vsata dal Castor Durã te ne' cibi, & à noi in Piemonte s'vsa solo per medicina, ò vero d'alcuni è tolta, & si fà cuocer ne' brodi di carne per darlo à deboli, che patiscono infermità fredde della testa, e nerui: s'vsano le loro foglie tanto fresche, come secche, come ancora i fiori suoi: il sugo delle foglie pigliato al peso di tre onze, ò vero quattro purga, & gioua a' gottosi: la sua radice fà vomito: & il suo fiore conforta il capo, & tutte le gionture: vedi Antonio Musa de viribus bettonicæ. *Il suo sale fà tutti gli effetti dell'istessa herba: se ne fà ancora vino, come si fà dell'assenzo, per li sopradetti affetti.*

Betonica.

Virtù.

Il frutto dell' Arbuto, ò vero delle cerase marine: sono acerbi, astringenti:

Arbuto.

offendeno il stomaco, & la testa; perciò se ne mangia poco; perche offendono. L'acqua destillata è buono perseruatiuo contro la peste, pigliandone al peso di tre onze, con la poluer dell'ossa del cuor del ceruo.

Carobolle

Le carobole si danno à mulli, & v'è nè in copia in Villa-frāca di Prouenza, & questo è forsi il maggior reddito di quel luogo, & il suo decotto è gioueuole, per la destillation del catarro sottile, cōme referisce il Montano ne' suoi Conseglij, & destillate mētre sono ancora verde, quell'acqua, che se ne caua è buonissima, e perfettissima per restringer la natura delle Donne.

Virtù.

Et dicono, che del melle, ò sia liquore delle carobole cauato d'esse essiccate, ne condiscono il gengeuo, mirobolani, & noci moscate; mà gli Portughesi sogliono condir dette cose co'l zuccaro, & melle, & le mandano à noi co i fresche. Del resto ancora fresche mouono il corpo,

po, & la loro decottione gioua alla tosse, sono di cattiua digestione, & di cattiuo nutrimento.

Kalta, ò cedronella.

Della cedronella, ò sij citronella, ò chalta de gl'horti, s'vsano i suoi fiori, buoni à confortar il cuore: giouano alla matrice, & alcuni vsano le foglie nell'insalate: hanno virtù balsamica; perciò sono chiamati fiori d'ogni mese; perche si conseruano senza patir ingiuria alcuna d'aria intate tutto l'anno, & fioriscono ogni mese. L'oglio suo è buono alle possion de' nerui.

Corgnolli

Gli corgnolli, ò cornalli sono freddi, & astringenti; sono di poco nutrimento, i più lodati sono i grossi, & negri ben maturi. Conferiscono à tutti i flussi del ventre, come fanno le sorbe, prune seluatiche, & simili: conditi si danno à febricitanti.

Dragoncello.

Il Dragoncello hortense, ò sia dragone è caldo nel principio del terzo, & secco nel primo: si mangiano le sue ponte

teneri nel principio del pasto, p aguzzar l'appetito, si mette nelle salse, & nell'insalate: augmenta il coito, conforta lo stomaco, & la testa, taglia la flemma: perserua l'huomo dalla peste. La sua decottione gioua a' dolori de' denti, & gengiue, riscalda il fegato, e assottiglia il sangue; perciò nuoce à colerici, & sanguigni, & gioua à vecchi, & flemmatici: vsano ancor alcuni la ptarmica del Matthioli nell'insalate, & è di calda natura.

Bacillie. Il finocchio marino, detto da noi Piemontesi Bassiglie sono di due specie, la più vsata è la prima del Matthioli, è calda, & secca nel terzo grado, & desica, & astergie: si mangia cruda nell'insalate: & accõcia come i capari, con aceto, conforta il stomaco, il fegato, & le reni, muoue l'orine, infiamma il sangue, conuiene à vecchi, & nuoce à giouani. Di simil natura, è l'altro crythmo detto pastinaca marina, & è il 4. del Matthioli.

Le

Le solcerache, ò sia loto: e constrettiuo, si mangiano fresche, & non secche, & giouano al stomaco.

La mercorella tanto maschio, come la femina non s'vsa eccetto ne' brodi per soluer il corpo, specialmente cotta con l'oglio, & sale, ò mangiata con l'aceto: nuoce, & debilita lo stomaco, & le viscere: s'vsa il suo melle ne' seruiciali, il simile fà la cynocrambe.

Mercorella.

I mirabolani si portano conditi dall'Indie Orientali, i manchi solutiui sono gli emblici, e poi gli kebuli, & si danno inanti al pasto conditi, per chi patisse relassation di stomaco, e ventre: si portano ancor conditi, i bellerici di facoltà simili a' kebuli: di rado si vegono conditi, i citrini: & indi nuoceno à chi patisse d'opilation di fegato, e milza: chiamano in Piemonte mirabolani certi pruni simili alla loro fatezza, & hanno virtù dell'altri pruni.

Mirabolani.

La noce d'India è calda nel secondo, humi-

Noce d'India.

humida nel primo: si lodano le fresche, & quelle di Portugallo se ne fà oglio, & condimenti per l'augmento della sperma, & per far feconde le Donne: Giouano alla tosse, vagliono al petto, alla raucedine co'l iulep iniubino: la polpa ingrasso, è buona à dolori colici, à paralisie, al mal caduco, al tremore, à tutte l'infermità de nerui: il liquor di dentro mitiga il dolore delle morici, & delle podagre, & le gomme galiche: il Durando dice, che cotta dentro vna gallina con pignoli, & pistacchi, & canella: mangiandosi poi il tutto fà ingrassare i magri, aggraua lo stomaco; quantunque non generi cattiuo nutrimento. Si mangiano cotte con buone carni.

frutto del faggio.

Il frutto del faggio, detto orbache, hanno in se qualche caldità, & sono astrettiui: la sua animella è dolce, & di grato sapore, massime a' ghiri: la più lodata è la fresca. Dice il Durando, che i nocioli del faggio mitigano i dolori delle

reni, & cauano fuori le pietre, & le renelle: de i frutti s'ingrassano i porchi, & altri animali, & molti si sono sostentati con detti frutti ne gl'assedij, & i sorzi, vẽgono à schiere insegnati dalla natura, à passersi nelle selue, con detti frutti: sono astringenti, & fanno stitico il corpo.

Giande di Spagna

Il frutto della giande di Spagna dell'Illice, ò Ilex, sono quasi di simil qualità.

Pistacchi

I pistacchi sono caldi, e secchi, nel secondo grado. I più buoni sono i grandi, & c'hanno odor di terebinto, del quale sono vna specie. I più lodati ancora sono quelli, che son colti da gl'alberi vecchi, & che siano freschi, & verdeggianti, & sono migliori dell'amandole. Giouano al fegato, incitano venere, purgano il petto, & le reni, celebri sono ancor al stomaco, & lo confortano, & prohibiscono la nausea: beuuti co'l vino giouano à morsi de' serpenti, ingraßano molto: sono buoni per i vecchi, & per i

flem-

flemmatici, & cattiui per i gioueni.

Origano. Oltre le predette piante, ſi ſogliono mangiar in Piemonte, il volgar origano ne' condimenti, come ne' ſanguinazzi di porco, & anchiode, & altre viuande: Gioua alle paſſioni fredde delle viſcere naturali, della matrice, & inteſtini, aiuta alla digeſtione; perciò ſe ne mette nella poluer digeſtiua: ſono di ſimil natura l'altre ſpecie d'origano, trago-origano, nepitella, & pulegio, & a' alcuni ancora il ſerpillo ſi mangia, aggionto nelle herbe, & fà l'aceto forte: la poluer di ſaturegia s'vſa ancora dalle Donne, per le paſſioni fredde, & per leuar l'oſtruttion di tutto il corpo. Vſano poi la Primauera le Donne; per l'affetti della matrice, l'arthemiſia nell'herbette, & torte, come ancora la menta greca, della quale ne mettono ancora nelle fritelle, fatte con gl'oui: Il ſimil s'vſano per detti affetti con l'herbe la valeriana: come ancora l'ortica tenerella, per gl'affetti del petto, & mouer

Nepitella. Pulegio. Serpillo. Satare-gia. Arthemiſia. Mẽta greca. Valeriana. Ortica.

l'orina

l'orina, & la bellide, che gioua a' nerui.

Bellide

I fiori di Primauera, & delle viole s'vſano tal volta nell'inſalata: la pimpinella s'vſa nell'inſalate, & ſi macera nel vino, & rallegra il cuore.

Primaue ra viole pimpinella.

Il coronopo, ò ſia corno di ceruo vſaſi ancora, & è buono alla paſſion celiaca. Vſaſi da gregari il lepidio di Paulo nelle viuande, e fritelle, qual è di natura caldo nel terzo, & s'vſa d'eſſi in vece di pepe, & chiamaſi herba peuerella, buona alle ſciatiche, come l'Irion, & l'iberide, come dice ancora Dioſcoride, ch'i Capadoci: vſauano nella ptiſana la draba in luogo di pepe vedi nel lib 2. cap 148. Altri poi hò veduto, che mãgiauano nella Primauera il ranoncolo, ſecondo de' pratti, ſenza alcuna offeſa, & il ſimile le foglie del gran lapato, ò del rhabarbaro de' monachi; mà non ſono lodeuoli: perche generan cattiuo ſugo.

Coronopo. Lepidio.

Ranonculo Lapato

Altri fanno bollir quelle picciole teſte, piramidali, bianche dell'equiſetto,

Equiſeto.

detto

detto da Piemontesi scioglini, acconci in vari modi, & sono astringenti. Vsasi ancora le foglie dell' Alsine, ò sia morsus galline, qual refrigera sommamente, & è di poco nutrimento.

Alsine.

Mellißa.

La mellißa si vsa tenerella nell'insalate, & rallegra sommamente il cuore: mangiata con la menta, conforta lo stomaco.

Terebintho.

Il frutto del terebinto, si mangiaua nel tempo di Dioscoride, come recita nel lib. 1. cap. 76. & dice che il frutto è buono à mangiare; mà che nuoce al stomaco, scalda, muoue l'orine, incita venere, & beuuti co'l vino gioua al morso del falangio. Il Rauuolfio dice che questi frutti sono simili à gli pistacchi.

Secacul.

In Palestina vsano le radici del legitimo secacul, come fanno in Europa del sessaro, & hà le facoltà della pastinaca. Dicono esser di simil natura l'eringio, & il poligonato, ò sia sigillo di Salomone, quali si mangiano conditi.

Sigillo Salomone

Si

Si vsano ancora i frutti del sicomoro, qual vien tre, ò quattro volte l'anno alle cardici dell'albero, & si feriscono con l'ongia, ò coltello per farli maturare, si mangiano dalla vil plebe, come ancor in tẽpo di carestia, sono di pocchissimo nutrimento, & inimici al stomaco. Di simil natura sono i frutti del fico-Cyprio.

Sicomoro

La grana del ginepro se ben Dios. dica, che sono dolci nel mangiarle: nientedimeno s'vsano più per medicina, che per nutrimento, scaldano lo stomaco, & il petto.

Ginepro.

Dice ancora Dios. nel citato loco à capi 124. che il frutto del Sumach, si sparga sopra le viuande, per quei che patiscono la passion celiaca, & la dysenteria. Come ancora à capi 128. dice, che il frutto del myrto tanto fresco, come secco dato ne' cibi, esser vtile à cui sputa il sangue, & alle rosioni della vesica.

Sumach.

myrtho.

Dice poi, che il frutto del Lotto albero, è grosso vn poco più del pepe, dolce e

Loto.

grato ne' cibi: che non graua lo stomaco, & che astringe il ventre.

Nel giardino dell'Eccellentiss. Alessandro Medico in Vercelli, vi sono gran quantità d'alberi del loto, che sono molto dolci, & si maturano nel fin dell'Autonno: sono detti frutti quasi simili a' sebesten.

Laserpitio.

Scriue Dioscoride nel lib. 2. c. 76. che vsauano ancora gl'antichi il laserpitio: cosi dicẽdo Cyrenaicus, cũ quis degustarit, humorem toto corpore ciet blandissimo odore, adeò vt ne os quidem gustanti, nisi paululũ spiret: & della sua radice così disse. Radix exscalfacit: in cibis ęgrè concoquitur, vesicæ noxia.

Assa.

Scriue ancora il Garçias, che gli sacerdoti dell'Indie Orientali, purgano l'Assa in tal maniera, che l'vsano per condimento principale in tutti i cibi, & il Clusio dice, che vn Rè Indiano la domandaua cibo de' Dei.

In

In Verona sono vsitatissimi i Dolzolini, c'hanno sapor di castagne, chiamati trasi-dolce, il quale è vn cypero esculento, & di dette radici contuse, & macerate nel buon brodo di carne, & indi spremute per vn pāno di lino, se ne fà vna beuāda buona per le passioni del polmone, & del petto, & gioua grandamente alla tosse: questo ancora gioua all'ardor dell'orina, & ancora alla dysenteria; cotte le carni nell'acqua ferrata prima. Alcuni sono di parer che l'vso di queste radici sia gioueuole per incitar l'vso venereo.

Dolzolini

Ritrouo ancora, che non si sà il certo che cosa sia il Bulbus esculentus *di Diosc. tanto celebrato nelle viuande; perche notrisce molto, & incita venere, la onde scrisse Martiale.*

Bulbus esculētus

Cùm sit annus coniux, & sint tibi mortua membra.
Nil aliud Bulbis, quàm satur esse potes.

Perciò cōcludo, che per il Bulbo escu-

lenio, & domestico habbiano gl'antichi inteso varie sorti di piante: de i seluatici v'è ne sono di molte specie, trà le quali il maggiore del Dodoneo, & ancora il suo minore chiamato Hyacinthus dal Matthiolo intendo, che si mangiano cotti in certe parti della Grecia, & nell'Apuglia: mà in Piemonte non si mangiano alcuna specie di Hyacinto, ne tampoco l'asphodelo di Galeno, qual scriue nel lib. de Aliment. facultatibus, ne tampoco le radici di Narciso, & Tulippe, qual intendo che sono mangiate d'alcuni.

Satyrioni

Gli satyrioni, & i testicoli di cane di tutte le specie, non s'vsano eccetto conditi, per i debili, smagriti, & perchi desidera vsar assai il coito; perche confortano le membra spermatiche, & augmenta la materia del coito: l'eryngio si condisce ancora per questo effetto.

Al contrario poi fanno molti altri, & massime nell'estate, che mangiano il seme de' papaueri bianchi, per reprimer

vene-

venere, & per conciliar il sonno, & si mangiano freschi: il suo latte mitiga l'ardor dell'orina, & l'infiamaggion della matrice, & il suo oglio gioua al roßor della faccia.

L'vmbelle, ò capitelli della Carlina, detta dal Matthiolo chameleone bianco, & da nostri Alpini chiardoße: si nettegiano dalle horride spine, & fiori, & si piglia la parte di mezzo tagliandola in fette, come si fanno delle rape, & da esse ne resuda vn liquore lacteo, lento, & tenace, che à pena si può leuarsi, & detti ecchini così tagliati, si cuoceno nel buon brodo, & si mangiano, & sono molto soaui al gusto, & più soaui aßai di quelli de carchiofi, & cardi, & questa viuanda è aßai commendata alla tauola di S. A. Serenis. di Sauoia: si mangiano ancor acconci in varij modi, cioè col butiro, sale, & pepe, & così essendo di continuo mangiato questo echino, & che non fa alcun dāno suo liquore chiamato goma

Carlina.

Ixia da Greci venenata, si deue concluder, che i nostri de gl'Alpi sono innocenti; mà quei di Grecia, ò che sono mortali, ò vero che la conditura, & il fuogo gli correggono la mala loro qualità. La radice s'vsa contro la peste, & morbi maligni, & per amazzar i vermi à figliuolini; se ben sia dolce. Amazza i cani, & i porci, come ancor i ratti.

Pianta massima.

Le vmbelle della pianta massima tenerelle, s'acconciano ancora in simil maniera: sono però di poco nutrimento.

Barba di becco.

La barba di becco, detta da Piemontesi barbaboc, è mangiata da figliuoli Piemontesi, mentre che hà il suo sorcolo tenerello, & ancora cotti s'acconciano, come i sparagi, è di sapor dolce, & Theofrasto la numera nel lib.7.cap.7.dell'hist. delle piante nel numero dell'herbe, che si mangiano. E calda, & humida temperatamente. Alcuni hanno pensato, che habbia l'istesse facoltà della scorzonera di Spagna, la quale resiste à veneni,

Scorzonera.

&

& morsi de serpenti venenati, & si condisce la sua radice, per questo effetto: vsano hoggidì in Piemōte nell'insalata nell'inuerno, la radice di sassifica, cotta, come si fà la radice di cicorea, & è dolce, & molto dellicata, & hà le virtù della barba di becco: ancora questa vien tolta d'alcuni per la scorzonera, & così la spendono per tale i Medici d'Asti, & il Signor Conte di Luserna, & l'acqua fà effetti mirabili. Della barba di becco così scriue Dios. nel lib. 2. cap. 136. Herba esui apta est.

Sassifica.

Nell'Italia s'vsa ancora il melantio, ò sia nigella odorata, & massime la citrina ne' condimenti, & nelle placentule, che si fanno di pasta, aggiungendoui della senapa: è calda, e secca nel terzo ordine, & aiuta quei che difficilmente spirano.

Melantio

La faua d'Egito è à noi incognita, e quella depinta dal Matthiolo, non si sà che cosa sia: poiche essa è depinta col fu-

Faua d'egitto.

sto carigo de' frutti, ilche nega il Bellonio, dicendo d'hauer visto nell'Egito la colocasia, chiamata fava d'Egito, & non hauer mai potuto ritrouar alcuno (se benche vi nasca in copia in quelle parti) seme, ne frutto, anzi domandato al Cayro alli habitanti di questo frutto dice, che si rißero di tal domanda.

Mà pur molti Greci fanno mentione di detta fava, & Aëtio la domanda ciborion. Il Clusio dice hauerla ancor veduta in Spagna; mà senza frutto: in somma ritrouo, che la Colocasia, & l'Aro di Egito esser tutto vna cosa istessa come ancora il loto de gli Aegiptii, la cui radice dice Theofrasto, che si domanda Corsium: mà lasciando queste diuersità d'opinioni da banda, dico che la colocasia si mangia in quelle parti cotta, e cruda, & in quasi tutte le viuande, come facciamo noi le rape, & è di gratissimo sapore: nutrisce assai la colocasia, & è gratissima allo stomaco; mà difficilmente si purgano; per

Ciborion

Corsium.

Colocasia.

esser astringenti: sono ancor flatuose.

In alcuni luoghi ancora si mangia, come dice Dioscoride la radice dell'Aron, & le foglie si condiscono nell'aceto. In Cirene dice Galeno, che questa radice nõ hà niente d'acrimonia, anzi si mangia, come à noi le rape cotte, in alcuni altri luoghi si mangia prima cotta in due acque; per esser vn poco più acre, & dicono che la femina è più buona, che il maschio per esser questa più dura, & più difficile à digerire, come vuol Plinio.

Aron.

Galeno.

In Italia, & in tutta l'Europa hà tanta acrimonia, che non si vsa, se non per vso di medicina. Dice ancora Diosc. nel lib. 1. cap. 98 che gli Egiptij vsauano mastigar la radice del papyro, ingiotendo il sugo solamente, & gettauano via il resto.

Papyro.

Gli palmiti si mandano all'Altezza Serenis. di Sauoia bianchi, e tenerelli: & sono di due specie, l'vni nascono tenerelli appresso alle palme humili nella riuiera

Palmiti.

di Genoua, & sono di forma rotonda, cir conuoluti di varij inuolucri, di fuori capillari, e duri: mà all'indentro bianchi, è tenerelli, & si mangiano crudi, come si fanno i tartufoli, & carciosi, e cardi co'l sale, & pepe, & sono di natura temperata: mà vn poco difficili al digerire, gli più teneri sono saporitissimi.

Cessaglioni.

La seconda specie sono, i Cesaglioni di Sicilia, & delle mareme di Siena voce corrota da Greci ἐγκέφαλον, come ancora Serapione Cefilionem, & hanno l'istesse qualità.

Bardana.

I cauli teneri della bardana, si mãgiano mondati dalla prima scorza amara co'l sale è pepe. Scaldano nel secondo grado, & sono buoni per gl'affetti del petto. Così si mangiano ancora i sorcolli del silibo da' Piemontesi chiamato d'alcuni impropriamente spina bianca, come ancor così lo chiama il Lonicero, & copiose nasce nelle ripe del Pò, appresso all'Inclita antiqua, & cẽtro dell'Europa Torino.

DE

DE' TRITI. Cap. LXXXIII.

I Triti sono fili, ò coregie composte di massa d'azimo, sono caldi, & di superflua humidità: sono di dura digestione, constringono il ventre, & tardi descēdono dal stomaco. Generan ostruttioni del fegato, & di milza preparano la preda nelle reni, & nella vesica, sono buoni contro la tosse, & il dolor del petto, & del polmone: generato da calidità, & chi desidera fuggir il suo nocumēto, deue cuocerli con buona carne grassa, & con oglio d'amandole, & pepe condito, & dapoi questo piglia menta, origano e calamento: e beua vino puro, e buono.

Triti.

Virtù.

Condimēto.

ANNOTATIONI.

I Triti detti da Piemontesi tagliarini, quando sono fatti di semola, ò pasta

Triti lodati.

pasta fermentata, & poi cotti co'l buon brodo, non sono di cattiuo nutrimento, anzi si concedono all'infermi. Difficili sono à digerire li maccaroni, le lasagne di pasta non fermentata, & altre simili sorti: mà se sono mangiate co'l vino potente, come fanno li Astegiani, si digeriscono più facilmente, & fanno sperma assai: si deuono schiuar quei che sono fatti di longo tempo.

DE' TARTVFANI. Cap. LXXXIV.

Tartufani.

LI tartufani, come habbiamo sopra-detto, ch'è differenza, trà loro, & li fongi: perche tutti li fongi sono tartufani, & non per il contrario. Sono di difficile digestione, inducono difficoltà d'orina, generan grosso, & melancolico nutrimento, & da quelli si teme, che nõ escitano apoplesia, paralisia, & venenosi acci-

Qualità, è virtù.

Nocumenti.

accidenti : come de' fongi habbiamo detto. Gli tartufani non hanno sapore, & di quelli sono migliori li bianchi, ne i quali non v'è mal'odore, & propriamente conditi co'l sale, & specie. Si deue ancora notare, che quelli, che si chiamano in queste parti tartufani, non sono da metter nel capitolo de' fongi, ne in questo; perche gl'antichi di quello fanno diuerso capitolo, nel quale molti Medici s'ingannano.

Elettioni.

Dicono l'Auttori, che si trouano alcune generationi de tartufani, adunati, & verrucosi in grãdezza di testiculo, hauẽdo, verruche, ò venuze ꝓfonde, che nascono in arenosa terra, come nascono i tartufani, e fongi, & è assai di suaue sapore, & declinãte à dolcezza, & quando si fà comparatione delli fongi, à tartufani, mai non s'è inteso da nessuno, che facciano alcuno nocumento, come li fongi,

Altra specie di tartufani.

Tartufani hanno minor frigidità de gl'altri.

gi, & li tartufani hanno minor frigidità de gl'altri tartufani, e fongi ne sono vacui d'humidità, estraendo con la siccità della sua sostanza ventosità, che si comprende quando vogliono saper la sua perfetta cottura, butandoli sotto le caldi ceneri, mãda fuori vn sono, cõ vẽto; pilche incitano il coito, & acresce la sua materia, & è di questo tartufano, che

Galeno.

intese Galeno, che vuole che li tartufani non sian generatiui de mali humori, & questo si può creder per il suo odor aromatico, e dolcezza del sapore, & specialmente quando cominciano à douentar negri.

Tartufani son prima biãchi po negri.

Li tartufani nasceno circa mezzo l'Autonno, & sono prima bianchi dentro, & indi circa l'inuerno, cominciano à douentar negri, e quando sono d'vna perfetta negrezza di dentro circa Primauera, si putrefanno, & si conuertiscono in vermi.

Molti

Molti ſono di parer, che queſta generation di tartufani ſij calda; percioche la neue ſopra d'eſſi ſi dilegua, e liquefatta poco dura: ne tampoco appreſſo, à queſti tartufani naſcono herbe, & per la loro calidità incitano il coito: mà pure la verità, che tutti i tartufani, & ſua generatione ſon di fredda compleſſione: mà queſta generatione; perche hà odore aromatico, & dolce ſapore: pare che declini à manco frigidità, & approſſimarſi più al temperamento.

La neue ſopra li tartufani ſi liquefà facilmente; perche da quelli, & dalla terra graſſa, che gl'è circõſtante, continuamente ſi leuano vapori humidi, dal caldo putredinale; per la qual coſa, certa generation di moſche, habitan volontieri ſopra li tartufani.

L'herbe non naſcono circa li tartufani; perche eſſendo generati per [illegible] putre-

putrefattione, dalla grassezza della terra, & essendo essi nutriti della medesima grassezza, & detto nutrimẽto della quale l'herbe si douriano generar, & nutrire: non si nutriscono, per diffetto d'alimento; perche pare ch'incitan il coito, non è per cagion di calidità, mà per la ventosità, & per la materia della sperma, che si generan, per la grassezza de' tartufani.

Vn'altra generation de tartufani nascono simili à questi ne' piani, & ne' prati, cominciano à nascer circa al mezzo della Primauera, & durano sempre bianche dentro; mà non hanno odore aromatico, ne sapore dolce: si trouano solo al tempo del caldo, e questi non sono odoriferi, ne saporosi se nõ al tempo freddo, cioè dell'Autonno, per fin al principio della Primauera.

AN-

ANNOTATIONI.

I Primi tartufani de quali fà mention l'Auttore sono poco differenti in forma & sapore, & mala qualità de fongi, & questi non si domandano tartufani in Piemonte.

Delli tartufani v'è ne sono di due sorti in Piemonte, le prime più celebri, & più lodate sono quelle, che nel principio sono bianche, & poi douentano negre, & queste vengono nelle colline di Monferrato, & nel Contado di Cocorato, & l'altre sono bianche, & hanno odor d'aglio, & si ritrouano nelle colline vicine al Mondouì, & Cunio, & queste cotte col vin bianco, e sale, & pepe sono di gusto assai giocondo, & aggradiscono molto al Serenissimo Duca nostro.

Gl'altri de' prati non sono troppo à noi conosciuti; mà è ben vero, che nell'estate se ne ritroua ne' colli soprano-

mina-

minati. Di Francia à noi in Piemonte han portato vn'herba, che fà le foglie quasi come l'Helenio; mà più picciole, & nõ così aspere cõ fusto, è fiori simili, & hà molte radici, grosse, teneri, & tuberose, in gran quantità, e sono biancbe, più grosse assai che li tartufani, & sono chiamate d'alcuni triffole; le quali acconcie e cotte, co'l butiro, & pepe, & sugo de limoni, sono aßai buone, & nutriscono, come le rape, & sono humide assai, ventose, & incitano il coito.

DEL ZVCCARO. Cap. LXXXVI.

Zuccaro. IL zuccaro è domandato melle di cana inanti che sij depurato, & ò solutiuo, & absiersiuo. Il zuccaro depurato è caldo, & humido in primo, genera buono nutrimento, apre il petto, & lenisse la sua asperità, giona al stomaco: mà à li stomachi co-

Virtù.

lerici

lerici facilmente si conuerte in colera. L'vso del zuccaro appresso alli sani, & nelle confettioni tali virtù acquista, quali hanno le cose confette con esso.

ANNOTATIONI.

GL'antichi Greci non hebbero cognition del zuccaro, qual noi vsiamo, e se ben dica, che sij caldo, & humido temperatamẽte, questo s'intende di quello, che non è raffinato in pãni grandi, & piccioli; perche per la longa cottura d'essi acquistano maggior grado di calidità, & perde la sua propria humidità, acquistando più siccità. La onde Galeno volea ch'il melle diuentasse amaro, per la sua longa cottura, come recita nel libro della natural facoltà così ancor si rende il zuccaro più caldo.

Diuersità di zuccari.

Il roßo, & il rosso bianchegiante, l'vno è buono solo per clysteri, & l'altro per i

medicamenti purganti, ò lenienti.

Il bianco, che non è troppo arrido, è il più sano de tutti per li cibi, e per medicamenti alteranti, per esser temperato. Quello in panni: il più tristo è quel negreggiante di Sicilia.

Quel di Madera è dolcissimo; mà ritiene in se vn'odor nauseatiuo, il più tenuto in pretio è quel chiamato fino, in piccioli pãneti; mà questo per l'artificio, & per la sua cottura non è troppo lodato, la onde il Quercetano dice, che sotto la sua dolcezza stà l'amaro, & che sotto il bianco sta il negro. Mangiato da se solo facilmente si transmutta in colera; mà compagnato con altre viuande, acquista l'istesse qualità delle cose, le quali sono associate con esso. Quanto à i conditi, & conserue si sogliono vsar nel fine delle viuande, & massime le sode; perche alcune liquide, si sogliono mangiar inanti al pasto, come quelle che si vsano per confortar lo stomaco.

Quercetano.

DEL-

DELL'VVA. Cap.LXXXVII.

SOno concordi tutti gl'Auttori, che l'vua, & fiche ben mature, sono migliori de tutti gl'altri frutti, & propriamente nocibili: l'vua matura genera lodabil sangue, & propriamente stata due giorni colta inanti; perche mãgiandosi l'vua subito colta, è inflatiua, genera peggiori, & più crudi humori: se l'vua si digerisce bene ingrassa; la sua scorza è fredda, & secca, & è di difficil digestione, & similmente li suoi acini: mà la polpa facilmente si digerisce.

Vua.

Virtù.

Et se l'Acini s'ingiotiscono integri, stano nel corpo senza far nocumento alcuno, & passano con gl'altri escrimẽti: mà nõ deuono esser masticati con li denti; perche si mescolarebero con la polpa, donde se faria peggior nutrimento, & chi assai

Granelli d'vua.

vua mangia : primieramente sono purgati da superflui humori, & poi si ingrassano; per la qual cosa li hortolani dicono il vero, che in nessun tempo, & nessuna cosa ritrouarsi, che l'huomo più s'ingrassi, che nel tempo di fichi, & vue: specialmente, quando se ne mangia assai. Nientedimeno la grassezza fatta per l'vue, & fichi tosto si risolue, perche generan carne gonfia, & molle.

vua ingrassa.

Graßezza per i fichi, & vua esser ressol ubibe.

ANNOTATIONI.

TRà tutti i frutti, i più lodati nell'Autonno, sono i fichi, & l'vua: mà è vero, come ben dice Galeno, che nutrisce meno l'vua che il fico; perche scende presto al basso, & mangiata con i suoi granelli (se ben che patiscano poca alteratione) non muoue tanto il corpo, come mangiata la sola sua polpa.

Vua buona.

La bontà dell'vua è che sij ben matu-

ra,

ra, colta che non ſij bagnata, & impaſſita alquanto; acciò perda la ſuperflua humidità. Colta sù la rugiada, & mangiata muoue il corpo: l'vua che non è troppo humida; mà di carnoſa ſoſtanza, nutriſce più dell'altra.

L'vua dolce non toglie tanto la ſete, & è più calda dell'altra: l'auſtere, acide, & acerbe ſono fredde, & nuoceno all'eſcrettione, diſtributione, & nutrittione. Le muze che non ſono ne calde, ne fredde: mà mediocri dell'altre qualità, chiamate vinoſe, come è lo Auanà di Pinerolo, & moſtoſo di Torino, tẽgono mezzano luogo trà il caldo, et freddo.

Vua dolce.

Muze.

Auanà.

Loda ancor Galeno l'vue conſeruate nelle vinace; perche corroboran il ſtomaco relaſſato, incitano l'appetito; mà non muouono il corpo, & mangiate largamente fanno dolor di teſta; mà manco di quelle, che ſi conſeruano nel moſto.

Galeno.

Le penſili non offendono la teſta, & non irritan il ventre, ne tampoco l'aſtrin

gono. Le conseruate nelle olle co'l mosto, sono trà l'altre più facili à digerirsi: come ancor quelle, che sono cotte nel forno.

L'vua Apiana chiamasi lignenga; perche matura nel Luglio, & se ben sij dolce, nientedimeno è giudicata fredda, & humida; poiche hà tanto poco calore, che non si può farsi vino del suo mosto; perciò molti la concedono à gl'infermi. Appresso à questa vien l'ostenga, qual si matura nel mese d'Agosto: quelle che sono di dura scorza, sono più difficili à digerire: trà le negre, la più lodate per sanità, e l'Auanà di Pinerolo, & trà le bianche l'herbalus, & la passul a picciola ben matura.

La più pessima di tutte, per mangiare, è il moscato; perche si corrompe facilmēte, & genera gl'humori disposti à febri: & tarda à digerirsi.

V'è vna vua ancora noi, che si doman da osselino; perch'è dalli piccioli vccelli vien

vien mangiata dolce, & saporita, muo-ne il corpo mangiandone à giegiuno.

La seluatica è detta lamb osca, & i pouerelli ne fanno vino, con l'acqua, qual vino astringe assai, & il suo fiore è buono, per confortar lo stomaco, & mitiga il vomito, & l'acqua distillata è cordiale.

La brumesta si matura nell'vltimo, dalla brina quando gli casca sopra, la onde hà pigliato il nome: è di sapor acido, & è astringente.

Dell'altre specie vedi Gio. Battista Croce, nel trattato de far' i vini.

DELL'VVA PASSA. Cap. LXXXVIII.

L'Vua passa, hà conformità con l'vue, che si fanno seccare, & si come si deue considerar la varietà nell'vue, nella dolcezza, austerità, ponticità, così ancor nell'vua passa.

Vua passa.

Differenza.

Le più dolci sono delle vue passe più dolce, & l'austere dalle austere, & quelle che sono più dolci, declinano alla calidità, secondo che hanno maggior, & minor dolcezza, & si come alcune vue hanno acini, & altre nò, così sono similmēte le vue passe, & così quando vien commandato vue passe enucleate, noi possiamo intender, l'vue passe senz'acini, ò che da loro siano enucleate, & cazziate fuori.

Vua passa enucleata.

Trà l'vue passe non v'è gran differenza, ò che siano d'vue grosse, ò picciole, & quelle sono migliori, che sono dolci, e grasse, & c'hanno la scorza sottile: giouano assai, & sono conferenti al fegato, & rimuoueno le sue ostruttioni, confortano la digestione del sangue, & per le sue qualità curano, il flusso hepatico. Confortano il fegato, & la milza. Aprono le vie delle reni, & della vesicca,

Virtù.

con-

confortando eſſe parti : maggiormente nutriſce l'vua paſſa, che quella che freſca, & è di miglior nutrimento. Conferiſce al polmone, alla toſſe, & alla difficoltà dell'anhelito. Tengono lubrico il ventre, nientedimeno ſe ben, che tutte l'vue paſſe ſiano amiche del ſtomaco, & del fegato: l'auſtere confortano più il ſtomaco, che le dolci, & ſono più ſtitiche, & manco inhumidiſcono il vētre. Quando s'intende, che nutriſcono, & per aprir l'oſtruttioni, mollificar il ventre, confortar il fegato, & giouar al petto : douiamo pigliar le paſſule enucleate graſſe : & s'intendiamo aſtringer, ſi deuono mangiar propriamente l'auſtere, & perfettamente maſticarle con l'acini.

Le vue ancora pigliano varietà di qualità, per la diuerſità delle regioni : coſi le paſſule diuerſamente ſeguono, le vue ſue madri, coſi ancora

ra la diuerſità de' vini prouien dalla varietà delle regioni, & per la diuerſità dell'vue.

ANNOTATIONI.

L'*Vua paſſa di Corynto negra, lauata co'l vino bianco, cotta, & mangiata col zuccaro, muoue il corpo, & leua l'oſtruttioni del fegato, & milza.*

Il cibibo dolce, nutriſce aſſai, & è buono al petto, gioua alla toſſe.

L'vua paſſa picciola noſtrana ſecondo le diuerſità de' ſapori, come dice l'Auttore mutano diuerſe qualità, coſi ancora s'intende di quelle cotte a' forni.

L'vua paſſa poi ben matura, ſi concede tal volta à gl'infermi nell'eſtate.

VINO CHE COSA SIA, E ſue differenze. Cap. LXXXIX.

Vino ſecondo il Conciliatore.

IL vino, come dice il Conciliatore, è ſugo eſpreſſo dall'vue delle viti,

viti, del quale nissun liquore è all'humana natura più accommodato, e mai ne per arte, ne per natura si puote trouar cosa alcuna, che in buontà, & conformità potesse supplire la substitutione d'esso: chi volesse lodar, ò ardisse descriuer l'accumulate virtù del vino da gl'Auttori, per mezzo d'essi, tanto esaltato, pareria forsi à gl'ignorãti più presto amico d'esso, che sauio.

Lode del vino.

Si che bastarà raccontar alcune cose delle sue migliori virtù: non v'è cibo, ne beuanda miglior del vino, mentre sia beuuto moderatamẽte: & per contrario nissun peggiore beuuto immoderatamente, è di molto, lodabile, e sottile nutrimento, come s'è di sopra nelle regole generali detto. Niuna cosa è da parangonarsi al vino, che tanto presto souenga alli diffetti della natura, d'onde appresso li Saraceni, doue l'vso del vino

Virtù.

Vso d'esso appresso li Saraceni.

no è prohibito solamente, è conces-
so che se ne possa beuer nelle sinco-
pi, e diffetti della natura; perche subi
to rinforza le virtù, genera noui spi-
riti, & è nutrimento, che per la sua
proprietà tosto si tranferisce al cuo-
re, ne si ritroua cibo, ò beuãda che sia
di più natural calore, e più cõfortati
uo del vino; perche il suo calore è si-
mile al calor naturale, per il consor-
tio familiare, qual hà con la natura
humana mentre sia moderato: se si
beue solo, quel tanto che fà di biso-
gno, rende sanità al corpo, e lo con-
serua, conforta le virtù digestiue del
fegato, e del stomaco, apprẽdo l'in-
trate, & orifitij delle vene, fà penetra
re il nutrimento, per tutto il corpo:
genera il sangue chiaro, e chiarifica
quello che ritroua turbido, apre l'o-
pilationi del fegato, e della milza,
mondifica le reni, e la vesica, scaccia
dal cuore le tenebrosità, fumosità, e
tristi-

tristitie, quai d'esso vengono generate, fortificando tutte le virtù, e mēbri del corpo, e non solamente del corpo; mà ancho le forze dell'anima vsandolo però moderatamente: l'vso moderato del vino assotiglia, & acuisse l'allegrezza dell'ingegno, & l'audacia, scaccia la tristezza, fà presumer le cose grandi, e laboriose facili, e così il vino beuuto con debita proportione conuiene ad ogni età, ad ogni complessione, ad ogni regione, ad ogni tempo; alli putti se ne deue dar poco, e ben adacquato; perche darglielo puro è vn voler aggionger fuoco à fuoco: alli giouani si può dar in maggior quantità, e manco adacquato; perche per la fortezza de loro ceruelli, & altri membri ponno meglio sopportarlo, e più facilmente defendersi dal nocumento d'esso; Alli vecchi gioua il vino per esser il loro latte; mà forsi per la debiltà

Quantità moderata.

Età.

Osseruatione per li vecchi.

debiltà delli loro ceruelli, non si potranno così facilmente diffender dal nocumento d'esso, per tãto bisogna ad essi donarue solo tanto, quanto facilmente ponno sopportare: nelle regioni fredde, fà bisogno molto vino, e nelle calde meno, e ben adacquato, similmẽte nell'inuerno rispetto all'estate; mà per estintione delli calori e sete causate per l'estate, ò per il calore, fà bisogno più vino nella regione calda, che nella fredda, & è concesso beuerne più l'estate, che l'inuerno; mà adacquato cõ più acqua conferisce à gl'huomini, che sono di complessione calda, e secca, qual diciamo colerica, & per esser la colera humor caldo e secco, aiuta à prouocar l'orina per le reni, & la vesica: conferisce anche il vino alla cõplessione fredda e humida, che si chiama flemmatica, taglia gl'humori viscosi, & gli risolue per la sua calidità;

regioni.

Tempo.

Complessione.

lidità; gioua anche alla complessio-
ne fredda, è secca chiamata melanco
lica; perche fà scorrer gl'humori me-
lancolici, e li fà lingieri è pronti al-
l'esito, rimouendo la caligine, e suo
nocumento per la sua virtù.

Conferisce in oltre il vino alli cal
di, & humidi, quali diciamo sangui-
nei; perche genera ottimo sangue,
e chiaro, e come di sopra s'è detto:
chiarifica quello, che ritroua torbi-
do, per varie è diuerse cause si tro-
ua anco il vino esser diuerse, ò vero
prima dalla regione, ò luogo dal qual
vien prodotto, ò vero dalla diuersi-
tà dell'vue, dalle quali s'esprime; di-
uersità di vini, ò per odore, ò per co
lore, ò potenza, ò debiltà, ò nuouo, ò
vecchio, ò decottione, ò artificio.

Noi vediamo per esperienza alcu
ne sorte di viti, & alcune regioni
produrre vini più lodabili gl'vne,
che gl'altre; perilche si deue alle vol
te

te dar fede all'esperti lauoratori, ò vignaroli.

Vin dolce

Il vino dolce, e grosso, è caldo in secondo grado, & secco in primo continente vn'etherogenea humidità, non è tanto lodabile, quanto gl'altri vini; perche genera grosso nutrimento, intorbida il sangue, ne estingue la sete, anzi alcuna volta essa accresce; perche legiermente mescolato con altri humori si putrefà, & si conuerte in humori colerici, hà forza il vin dolce di nuocer à tutti li membri, eccetto al petto, & pulmone, l'opilationi de quali apre, l'vsarlo di continuo può indur hydropisia, si che quelli che sono disposti all'hidropisia, si deuono guardar dall'vso del vino dolce, e grosso.

Nocumenti.

Vin acerbo.

E il vino acerbo, quale per la maggior parte si produce in regioni mõtuose, e neuose da molti Auttori chiamato freddo; stringe il petto, mordica

dica il stomaco, & induce effetti accettosi.

Vino di mezan sapore.

Il vino adonche, ch'è mezzo trà il dolce, & l'acerbo, & tiene mezan sapore, è da gl'Auttori molto lodato, e specialmente mentre sia odorifero, & arromatico, & che non habbi acuto, ne graue, ò estraneo odore.

Colori del vino.

Delli colori poi del vino, è necessario cercar di far esperiēza delli luoghi; perche in alcuni luoghi li vini bianchi sono migliori delli negri, & in alcuni altri li negri, sono migliori delli bianchi; mà communemente è tenuto da gl'Auttori, qual parlano de' vini, che li vini quali hanno color aureo, *subrubei*, & *subalbidi*, e c'hanno mezan colore, siano de' migliori.

Vini potētissimi.

I vini potentissimi, e fumosi scaldano troppo il corpo, & la testa, e per tanto l'vsargli di continuo è nociuo.

Vini debo li e acquosi. I vini debili acquosi e piccioli, sono di poco nutrimento. I migliori donche sono quelli che tengono il mezzo trà li vecchi, & li nuoui: li vini si variano molto nella sua natura, la recentia del vino dura vn'anno, ò più secōdo la grande, ò picciola potenza d'esso.

Vini più lodati. Età di vini. Il vino potente tardo s'inuecchia, il debile, & adacquato per il contrario, presto: comincia il vino ad esser vecchio nel quarto anno, quello dōche, qual per cagione della sua età, è tanto lodato da gl'Auttori, è il vino del fine del primo anno, sino al primo del quarto, cioè, il vino di 2. & 3. anni.

Vin nuouo. Il vino nuouo, e massime quello che poco fà è stato spresso, è caldo in primo grado, & opilatiuo del fegato; putrefattiuo, ebulitiuo d'humori, ventoso, & inflatiuo.

Vino antico. Il vino antico da quattro anni insù è

sù è caldo, e secco in terzo grado, e quãto il vino è più potente, è più caldo, e secco.

Elettione.

Si conclude adonche dalle sopradette cose, che il vino più lodabile, sia l'odorifero, e arromatico, e che non sia adusto in decottione, ne artificiato; mà che ottenga il mezzo trà il dolce, & l'acerbo, trà il bianco, e il negro, trà il potente, & l'acquoso, trà il nuouo, & il vecchio, & sopra ciò il vino artificiato acquista diuersa natura; perche ama la decottione, secondo le diuerse sue specie, & per tanto quello del quale è cotto il mosto, esso diuenta più vinoso, più potente, e più fumoso; perche le parti vinose, sono admiste con le terree grosse nel mosto, e sempre nella decottione, le parti più grosse rimangono alle parti acquee, quali per rispetto delle vinose miste con le terrestri, sono più sottili, e si risoluono per tal

Vino artificiato.

Mosto cotto.

decottione; perciò il vin cotto; perche è misto con le parti acquee più tardi si putrefà, e si conserua più longo tempo.

Il vinoso adonche rimane, e l'acquoso per virtù di fuoco suapora, per virtù delli fumi; ilche saria contrario se il vino ch'è depurato nella botte, si cuocesse perfettamente, come appare nell'acqua di vita appsso alli destilatori, doue le posseti parti del vino s'elleuano per li fumi, & in acqua ardente, quale acqua di vita, ò anima di vino chiamano, si conuertono le parti acquee senza sapore, come l'acqua, qual stà nel fondo del lambicco della destilatione; perche le parti vinose sono sequestrate dalle foccali terestri, residenti nel fondo delle botti, & si rendono più sottili dell'acquee, è quello ch'è più sottile, più tosto si risolue dal fuoco: adõche dalla decottione dell'antico

Acqua di vita.

è depu-

e depurato vino si risolue il vinoso, & rimane l'acquoso, da che appare il cõtrario nel mosto. Singolar proprietà hà il vino destraher le virtù de tutte le cose mescolate con lui, ò vero cotte in quello: onde alcuni de gl'antichi Medici curauano tutte l'infermità co'l vino: al tempo delle vendemie preparauano certi botrigelli di mosto per decottione delle medicine, secondo le varie essigentie dell'infermità, e così riseruano li vini delli seropi, e delle medicine, c'haueuano virtù di tutto quel richiedeua ciascaduna infermità; nondimeno s'alcuno volesse beuer l'inuerno, vino dell'istesso anno, in due modi, si può migliorare, & essi ancora li Prencipi volõtieri vsano: sian colte l'vue ben mature, poi siano per tre giorni lasciate al Sole, ò sin'à tanto, che siano alquanto restate passe. Indi siano sequestrati i granelli dell'vua, da i raspi,

Vini medicati.

Modo di vino lodabile.

ſpi, e gettati via detti raſpi, reſti la quantità di detti grani d'vua tanta, ch'empia mezzo vn vaſeletto, di ſopra vi ſi ponga di buon moſto, tanto che reſti detto vaſeletto ben pieno; toſto ſi chiarifica, e bẽche ſia nouo non è opilatiuo del fegato, ne ventoſo, ne inflatiuo d'humori, e queſta beuanda, è conceſſa dalli Medici, alli Prencipi, & à quelli che viuono delicatamente. L'altro modo è che ſi toglia tre parti di moſto, e vna d'acqua, e ſi meſcoli inſieme, e ſi facci bollire ſino alla reſolutione della quarta parte, indi ſi riponga per l'vſo; queſto vino ſi chiama lauato, e benche ſia nuouo, nondimeno hà pſo le malitie del vino, & e buono dare à quelli, che ſono vſi à tale eſercitio. L'immoderato vſo del vino è peſſimo all'anima, al corpo, & alli coſtumi, rẽde l'huomo effeminato, offuſca l'intelletto, ingroſſa l'ingegno,

Secondo modo.

Vino lauato.

Danni del vſo ſuperfluo.

&

& il diſcorſo, fà tenir in gran conſi-deratione le coſe infime, & auillir le grandi, e in ſomma non può eſſer di tãte virtù il moderato vſo d'eſso, quante ſono le malitie del vſarlo im moderatamente: debilita il ceruello con le ſue virtù genera tremore, paraliſia, apopleſia, e ſpaſmo, ne il vino induce queſta paſſioni, per cauſa delle ſue qualità; pche q̃ſte infermità ſono da humori freddi, e il vinoè caldo; mà come dice Arriſtot. nella terza particola de' ſuoi problemi, il vino per quella ragione, per qual è caldo reſiſterebbe à queſte infermità, e gli giouarebbe; mà per accidente eſſo gli nuoce, & le fà venire; perche il vino è penetrattiuo, e fà gl'humori viſcoſi e crudi, e fagli penetrare alli nerui, & mẽbri longinqui, che p loro ſono impenetrabili, e così induce ſimili infermità fredde.

Vino moderato.

Qualità del vino.

Oltre di ciò il vino beuuto in grã

quantità non si digerisce nel stomaco, & per l'amicitia e conformità, qual hà con la natura humana è tirato indigesto dalli membri, doue per la sua indigestione diuenta aceto, & l'aceto è inimico alli nerui, & induttiuo de gl'infermità fredde; induce ancora l'immoderato beuer del vino embriachezza, e la frequente embriachezza abbatte tutti li sentimēti: debilita tutti li membri, molte e diuerse sono l'occasioni dell'imbriachezza; quelli quali, ò sono debili di ceruello più tosto s'embriacano; perche il ceruello non è potente à resister alli vapori vinosi, & al suo nocumento, e perciò questi tali si deuono guardare di beuer vino puro, ò che non vi sia mescolato almeno alquanto d'acqua; quelli che sono vsati à beuer poco vino, s'embriacano anche con facilità.

Vbriachezza.

Aceto, e suoi dāni.

Embriachezza, e suoi danni

Facili ad embriacarsi.

Gl'assuefatti beuitori, tauernieri

con maggior difficoltà s'embriacano; perche il loro ceruello per assuefattione, ò consuetudine hà acquistato vna certa forza di resister al vino, con la quale resiste al suo nocumento; i Famelici e quelli ch'vsano poco cibo più tosto s'imbriacano; perche l'ascensiuo del vino al capo, non hauendo impedimento, quali alcuno da' cibi, induce più tosto embriachezza.

Tauernieri tardi s'imbriacano.

Il vino cotto, fumoso, e potente, embriaca facilmente: come fanno anche alcune cose con esso miste, come sono l'vsnee, quali in esso infuse causano maggior embriachezza, il legno aloe infuso legiermente, e senza nocumento induce dolce, e soaue sonno, con vmbriachezza; adacquare il vino con l'acqua della decottione del l'oglio, embriaca grandemente: mà maggiormente adacquato con l'acqua della decottione del

Vino cotto.

Cose che fanno, che il vino imbriachi più tosto.

del ioſquiamo, ò vero della mandragora, è anco l'opio perfettiſſimo à tal effetto, & molte altre coſe; ſono anco à propoſito per addur l'imbriachezza alcune confettioni, quali ſcriuer quì tralaſcio.

Il vino adacquato con poca acqua embriaca più preſto, ch'il puro; come ſarebbe à dire porre otto parti di vino, & vna d'acqua; perche quella poca acqua fà penetrare più preſto il vino.

Rimedio contra l'imbriachezza.

Il rimedio dell'imbriachezza, & della crapula è il longo ſonno, ò vero il ſubito vomito, il beuer l'acetoſità del cedro, ò il vino de' cotogni, ò vero prender vn cucchiar di polucr di colandri ſecchi, con altrotanto zuccaro bianco, indi beuer il vino de' cotogni; l'acqua fredda beuuta con aceto, ſcaccia l'imbriachezza, la potione dell'oglio puro; e il ſimile fanno li caoli mangiati, come di-

ce

ce Aristotile nelli suoi problemi, odorar la camphora, e li sandali soli, ò misti con l'acqua di rose, allegeriscono anche l'imbriachezza, & la crapula; all'istesso gioua anche il mãgiar delle fette del pane, quali siano state infuse nell'agresto, ò vero nell'aceto.

Molte altre confettioni hanno composto gl'antichi per leuar l'imbriachezza, & la crapula, delle quali farne mẽtione qui à me parrebbe superfluo, d'esse diffusamente s'è trattato nel cap. della carne.

ANNOTATIONI.

Vino beuanda celebre.

TRà tutte le beuande, la più celebre tenuta in tutto il Mondo è il vino, il quale si fà del sugo d'vua matura, che sij ben purificato dal suo proprio calore, & che non habbi acquistato cattiuo odore, ne tristo sapore, è ben credo

che

Diuersità de vini in Piemonte

che poche Prouincie habbino tante diuersità de vini, come si ritrouano nel nostro Piemonte (se ben Galeno lodi molti altri vini di Grecia, Patria sua, come è il Tibino, Arsinio, e Titacazeno: & de gl'Italiani il Cauchano, l'Albano, & alcuni de' Sabini, e Toscani, & poi dice che l'Aminco è gioueuole beuuto presto, come i soprascritti d'Asia, come ancor quei di Napoli, e di Roma,) & il Rè Filippo secondo di Spagna di questo nome, per il conseglio datoli da Medici di S. A. Sereniss. di Sauoia, ricuperò la pristina sanità, con l'vso de' vini di Castel vecchio, e Castel-nuouo d'Astegiana.

Esempio notab.

Qualità del vino.

Oltre le sudette qualità si ricerca, che il vino sij di mediocre sostanza; perche il Crasso, è opilatiuo, difficilmente si digerisce, & riempe il capo de' vapori, & nutrisce molto: il troppo picciolo poi incrudisce il stomaco, genera ventosità, dolori di ventre, diarrhee, & è di poco nutrimento.

Crasso vino.

Vino picciolo.

Scriuono i Medici, che sono dodeci differenze di vino; cioè il rosso crasso: Secondo negro crasso è dolce: Terzo negro crasso, & austero: quarto rosse non crasso; mà mediocre: Quinto negro non troppo crassa mà dolce: Sesto negro molto crasso, & austero: Settimo il fuluo crasso è dolce: Ottauo bianco è fuluo crasso, & austero: Nono fuluo, non troppo crasso: Decimo, bianco sottile, & odorato: 11. bianco sottilissimo non odorato, & à questi se li può aggionger il vino di pianura sottile, rosso, & austero, il qual più presto refrigera, che non fà il vino potente, com'ancor sono li vini fatti d'vue verde, & vini schiapati, mezā loco tēgono quei, che sono trà la prima, & le due vltime differenze.

Dodeci differenze di vino.

In somma tutti i vini nutriscono; mà chi più, e chi meno secondo le loro varietà, come dice Galeno nel terzo de temperamentis. Vinum verò, vt assimilet, mutationem desiderat minimā,

I vini nutriscono più, e meno.

quò

quò fit, vt tum nutriat, tum roboret celeriter.

Come si conosce il vino, che nutrisce.

Mà i vini se nutriscono assai, ò poco, si conoscono dalla consistenza, colore, & sapore d'essi. Dal colore il vino rosso, &

Rosso, & crasso.

crasso tiene il primo luogo: appresso il negro crasso è dolce; come ancora il rosso, &

Negro crasso, e dolce.

negro di crassa sostanza, e poi quelli che sono di qualità astringente: mediocre luogo tengono i Fului; nutriscono manco, d'ogn'altro, i bianchi di sottil sostanza, come vuol Galeno nel terzo de alimentis.

Vini fului.

Vini pronti per muouer l'orine.

Mà si come i crassi nutriscono molto, così i sottili sono più pronti, per muouer l'orine: dal sapore i dolci sono più amici della natura, che non sono gl'altri; mà sono più caldi, che gl'austeri; così ancora i vecchi, e generosi sono più caldi delli nuoui, come recita Gal. nel terzo de semplici, trà questi sono mediocri, i charetti dolci, come ancora i dolci, & piccanti, se ben il sapor piccante non sia semplice; mà misto trà il dolce, et l'acerbo, & si come

Vini amici della natura.

Vini chiaretti, dolci, e piccanti.

il

il sugo di limoni, & altri liquori vitriolati sono per le loro sostanze, e qualità penetranti, così ancora questo altera il gusto, & fà quel piccante nel passare; mà più quelli che sono più piccanti, che dolci; come sono le sostrare di Moncalieri; altra differenza si piglia dell'età del vino; perche il vecchio generoso, è assai più caldo del nuouo; perciò Galeno loda il vino vecchio contro li veleni di natura freddi, lo loda à i corpi perfrigerati, à i dolori della bocca dello stomaco, del cuore, & al mancamento dell'animo.

Effetti del vino dolce, e piccante.

Sostrate di Moncalieri.

Vino vecchio contra li veleni.

I vini poi, che si fanno ne' piani, & ne gl'alti monti vicino alle neui, sono di natura più freddi, & più sottili, che quelli delle colline, & luoghi esposti al Sole, come pure sono quelli fatti di vue ben mature, sono differenti da quelli che si fanno d'vue non troppo mature, & questi per esser acidi non sono così caldi, nutriscono meno, & non sono così pericolosi à febricitanti, sono ancora più buoni

Vini de' piani, & monti.

Vini d'vue mature, & non mature.

per

per estinguer la sete, & non sono tanto vaporosi; mezano luogo tengono i vini fatti d'vue ben mature di collina mescolate con vue de' piani, ò vero i loro mosti mescolati insieme.

Buontà de' vini; perche si variano.

Si sogliono ancora variare le loro bontà, per le qualità de' terreni, la onde ben dice il Mercato, che se ritrouano de vini c'hanno del minerale, nociui à corpi humani, come per esempio sono molti de' nostri c'hanno l'odor del too, ch'è specie di creta: si varian ancora per i diuersi artificij, che s'vsano nel farli: la varietà delle vue, come à noi le tagie delle riuiera di Genoua, e maluasia di Canelli, le vernazze, i vini chiaretti, vini della paglia, sostratte, moscati, vini incapellati, le lachrime di Napoli, vini grechi, & altre infinite diuersità descritte da Gio. Battista Croce nel suo trattato de i vini.

Variatione del sapor de' vini. Tagia. Maluasia Vernazze. Vini chiaretti. Sostratte Moscati. Vini incapellati. Lachrime Vini Grechi.

L'altra differenza si piglia d'altri artificij co'l mescolarui allume, come fanno in alcune parti d'Italia, ò sale, ò solfa-

Vini artificiati & conseruarli.

ro, come in Germania, ò vero come malamente alcuni fanno, mescolando con le vue grane di sambucco, ò di ebullo per farli negri, le cui cose tutte sogliono vitiarli, ò vero come in molti luoghi d'Italia gli coceno per non poterli conseruar in altra maniera, & felici noi in Piemonte, che beuiamo tante diuersità de vini, che si cõseruano da loro longo tempo senza alcun'artificio, come ancora i grani, & altra diuersità de frutti.

I vini si cõseruano in Piemõte sen'artificio alcuno.

Il vino poi alcuni vogliono, che sij caldo, e humido, altri lo fanno caldo, è secco; mà più è manco secondo le qualità delle vue, & età del vino; perche il nuouo dicono ch'è più humido, che secco, & il contrario è il vecchio, trà questi tiene mezano luogo il vino fatto d'vn'anno, ò due; perciò se ben il vino sia attualmẽte humido; perche leua la sete, di potenza però, è secco.

Effetti uarij del vino.

Il mosto poi, è caldo nel primo, il fatto nel secondo, & il vecchio nel terzo, co

Mosto.

me dice Galeno nell'ottauo de semplici.

Il vino poi, si deue beuere in mediocre quantità; hor puro, hor mescolato con l'acqua, secondo le diuersità de' temperamenti, età, stagioni, infermità, diuersità de' cibi, che si mangiano, come ancor per la fortezza, ò debolezza loro, come i vini di Spagna, di Nizza di Prouenza, nõ si ponno beuer senz'acqua, per esser troppo grossi, e vaporosi: la troppa quantità poi, porta quei nocumenti, che diremo nel trattato dell'Ebbrezza, come ancora dice Galeno nel libro affectus animi, &c. vinum si largiùs sumatur malè est, sin verò quis ipsum scite bibat concoquet, digeret, sanguinemque augebit, & nutriet, cum hocque animum mitiorem iuxta, & audatiorem efficiet, & nel libro de causis morborũ, & nel terzo de temp. da vn bellissimo esempio: quemadmodum igitur si exiguæ, & imbecillæ flammæ confestim multum olei infundatur, illum

Come si deue usare il vino.

Vini di Spagna e di Nizza di Prouẽza.

Esempio notabile.

prorſus extinguet: ſic etiam vinum vbi plus bibitur, quàm vt viriũ poſſit, tantum abeſt, vt animal calfaciat, vt etiam apoplexias, paraplexias, comata, caros, neruorũ reſſolutiones, epylepſias, & thetanos; qui affectus ſunt frigidi, inducat, *& portando la ragione dice* Generatim enim, quæcunque aſſumpta in corpus, vt nutrimentum calefaciunt, hæc interim frigefacere deprehendes, ſi immodicè, aut intempeſtiuè ſumantur.

Vino vietato à giouani.

Circa l'età de gl'huomini. Platone nel libro de legibus, *& Galeno nel libro* affect. animi, *vuole che i figliuoli inanti l'età di dodeci anni, come ancor gl'adoleſcenti, ſe ne debbano in ogni modo aſtenerſene, à quelli; perche come dice* humectat nimis, & calfacit corpus, caputque alitu replet: *à queſti;* quia ad iram, & libidinem præcipites facit, & partem animæ, rationalem hebetem, atque turbidam reddit.

Intentione dell'autore.

Mà la longa consuetudine de' nostri paesi, e d'altri, doue l'acque sono di qualche mala qualità vitiate, come habbiamo detto nel trattato dell'acqua, è meglio assai lasciargli beuer il vino picciolo puro ò altro adacquato; al cõtrario poi, nelle regioni calde, doue i vini sono potenti, & che l'acque sono celebri: i giouani poi denono beuer i vini bianchi, ò rossi piccioli: i mediocri, quei di mediocre età, & l'antico, e dolce i vecchi.

Stagioni di beuer i vini.

Vin schiapati posca

Circa le stagioni i Piemontesi sogliono beuer i vini piccioli, & schiapatti, cioè fatti con l'acque, e mosto, come ancora i poueri la lora, ò sia posca, per tutto l'inuerno: conseruando i buoni nell'estate; perche per le grande fatiche, si rissoluono i spiriti, rimangono languidi; perciò per restaurarci non ritrouono miglior rimedio ch'esso, qual nutrisce prõtamente: nell'Autonno ancora, per esser debili dalle fatiche fatte, & per la copia de' frutti fugaci, che si mangiano (come sono

i me-

i meloni) sogliono beuer i più potenti; nella Primauera poi, & massime nel Maggio vsano i vini bianchi, ò asprini, per rispetto dell'ebulitione del sangue. Galeno poi loda à ch'è di natura melancolica il vino antico, nel quinto de sanitate tuenda; così ancora gioua il bianco, & dolce, à i sanguinei, l'acido, ò austero, e picciolo à i colerici, il ruffo, e potente vecchio, à pituitosi, massime quando s'altera la loro complessione.

Vini bianchi, nel mese di Maggio.

Vino antico, à melancolici.

Bianco, è dolce à sanguigni.

L'acido, è austero à colerici.

Il ruffo, e vecchio potente à pituitosi.

Il mosto poi, che si beue nutrisce assai difficilmente si digerisce, genera crasso alimento, & inflattioni, muoue il corpo, specialmente il mosto dolce; pessimo è quel d'vue acide, austere, & acerbe.

Nocumenti, ch'apporta il mosto.

Galeno nel lib. de cibis boni, & mali succi, non loda troppo il vino inuecchiato di longo tempo, come ancor il troppo fresco; perche questo non passa commodamente, tardo si digerisce, non muoue l'orine, non fà buon sangue, ne buon nutrimento, & gl'altri poi sono troppo

Gl'inuecchiato di longo tempo, non lodeuole.

Vino cotto, & acconcio co'l gizzo.

caldi; del vino cotto, & acconcio col gisso, qual'è pessimo per i nerui, e genera pietre, come habbiamo detto de' vini minerali.

Del Vino cotto detto defrutum da Latini, & sappa da gl'Arabi.

Effetti del vin cotto.

Il vino cotto dolce, è amico al petto, & posto ne' clysteri gioua à dolori colici, & nephritici, tempera l'acrimonia della senapa: quel fatto d'vue acide astringe, è vtile ne' gargarismi, per contemperar il calore della golla, & cotto co'i cappi de papaueri gioua alle flussioni acri, & incita il sonno.

Del vin cotto in Piemonte, se ne fanno quasi tutti i conditi da' gregari, & gli rendono più amici alla natura.

Acqua di vita del vin corrotto è dannosa.

La più celebre acqua vita è quella di vino buono, poiche quella fatta di vino corrotto è biasmata per la sanità, come ancor quella di Birra, & medon: ne fanno dell'acqua di vita i Chymici, i loro estratti, & elixir, & non si ritroua cosa

che

che penetri più, per gl'anfrati de' ſempli-
ci, ch'eſſa; perciò tira à ſe tutte le quali-
tà de' medicamenti, perilche ſi penſano,
che gioui per queſta via, meſcolandoui di
uerſità de' ſemplici, à tutti morbi, & à
tutte le parti del corpo, & ſe ben ſij di
potenza calda, e ſecca nel fin del terzo,
accompagnata però con medicamenti re-
frigeranti, & humettanti, fà che le opera
tioni loro ſi rēdono più prōte, la onde mol
ti la dano à languidi, e conualeſcenti, &
alle febri longhe con il iuleb roſato, &
acqua roſata, e zuccaro.

Come ſi refrigera.

In ſomma l'acqua vita gioua à gl'in-
fermità fredde, & à chi è di natura fred
da, à pituitoſi, leua l'oſtruttioni, ſcalda,
eſicca, incide, apre, ſottiglia, e deterge, pro
hibiſce le corruttioni, per tanto è lodata
à molti mali, tanto eſterni, come interni:
viuifica il calor naturale, e languido, ſi lo
da a' vecchi, gioua alle parti membrano-
ſe, corrobora le facoltà animali, vitali e
naturali, leua la ſyncopi, incita l'appeti-

Virtù.

Gioua à vecchi.

Molto vsata dà Piemõtesi

A che noce.

Danni per il supfluo vso.

Virtù dell'acqua uite descritte da diuersi Auttori.

Vini medicati, come si fanno.

Fanno diuersi effetti.

to; perciò l'vsano assai i Piemontesi, come ancora nella Sarmatia Europea, qual la beuono ancora alle tauole: il cui vso nõ è lodato; mà ben vsata in necessità: cõferisce aßai alle passioni del petto, si che lodano assai l'oglio di zuccaro; gioua alle passioni matricali, rompe, e scaccia le pietre dalle reni: nuoce alli caldi e secchi dĩ complessione, come ancora à giouani, & il suo superfluo vso infiama il sangue, & le viscere naturali, fà penetrar li crudi humori alle vene, per questo effetto si deue pigliar in debito tempo, modo, e quantità.

Chi vuol sapere più ampiamente le sue virtù lega Filippo Vlstadio, l'Euonimo, & altri chimici, che vogliono che conserui la giouentù.

I vini poi medicati, si fanno mettendoui diuersità di semplici, à bollir con l'vue, ò mosto, sinche il vino sij fatto, ò vero si fanno macerando l'herbe nel vino, ritenendo le proprietà delle cose, che vi si

vi ſi mettono dentro: come quel di Betonica per la teſta; quel di Roſmarino per li nerui, capo: cõforta i nerui, retifica l'appetito, conforta i denti, & le gingiue: conſumando la flemma, lauandone i cancri fà mirabil effetto: gioua à tiſici, e conſumati, valle alle quartane, quotidiane, al letargo, paralyſia, gioua mirabilmente al tremore, lauandoſi la faccia d'eſſo conſerua longamente la giouentù, vedi Arnaldo.

Virtù.

Arnaldo.

Il vino euphragiato, conſerua la viſta, come ancor quello di fenocchio.

Varietà de' vini, & virtù.

Il borraginato, ò con la meliſſa, gioua grandemente al cuore.

L'hyſopato, ò co'l marrobio, per il petto, e maſſime alli aſmatici; ſe ben il più cõe ſia quello d'aſſenzo lodato per il ſtomaco debole, per incitar l'appetito à conualeſcenti, e per l'oſtruttioni, gioua alle febri longhe, vale alla cachexia, & hidropiſia.

Il vino di Chamedreos, ò Querciola

gioua

gioua alle febri diuturnæ, e inflattioni di vtero.

Il vino di Ceterac, & è tamarisco, gioua alla milza.

Il vino di AlcheKengio, per la renella, come ancor quel della Pimpinella.

Il vino conseruato nella botta di frassino, consuma la milza.

Questi sono i vini medicati che si vsano in Piemonte pigliandone à tutto pasto, ò vero vn poco inanti à esso, facendo poi essercitio.

I più composìti sono il Guaiacino, per curar il mal-francese; & il Calibeato per leuar l'ostruttioni; mà questo non si piglia à pasto.

Il vino poi aromatico, detto Hyprocratico, si fà co'l cinamomo, ò zenzero, zuccaro, e vin chiaretto, ò moscato, ò altro potente, & è buono per i vecchi, e freddi di natura, e massime nell'inuerno.

Lora, ò sia posca, e suoi effetti.

La lora fatta con l'acqua posta sopra la vinazza, quando è leuato il vino, è

più

più astringente, nutrisce poco, e riempie il corpo de' flati, rauoue l'orina, e non infiama: alcune volte si fà tanto forte, che difficilmente si discerne dal vino: e ciò prouiene dalla fortezza della rapa.

Frutti cõseruati nelle vinazze, e suoi effetti.

I frutti conseruati nelle vinazze, sono flatuosi, refrigeranti, difficili al digerire, e solamẽte cibo à Dõne grauide: sebẽ alcuni siano lodati da Gal. ¶ Quasi tutti i Settentrionali vsano la Birra, chiamata d'alcuni ceruisia, che significa vitiata Ceres, e da Diosc. Zythum, e Sophocle Bitrum, e l'inuentore d'essa come dice Suida fù Dionisio Aegitio: si fà di formento, e orzo, fiori di Lupuli, chiamati Dublon, & ne fanno di tre sorti.

Birra, ò sia Ceucisia.

Como si fà

La prima è acquosa, e semplice: la seconda, è mezzana, chiamata Triapenina: la terza è forte, e chiamasi dopia Ceruisia, ò vero duobl-birr: e se bene à chi non l'vsa nel primo gusto sij ingrata, vsandola poi longo tempo si rende piaceuole: dicono ch'è di sostanza crassa, e

che

che riempie il corpo de flati, genera humor melancolico, pietre nelle reni, vesica, e ostruttioni.

Vini Indiani.

Di tal natura sono i vini Indiani fatti di diuersi frutti, come datilo, e del maiz, è d' altri alberi, lodati solo à chi si fatica molto.

Vino de pomi dolci, e suoi effetti.

Il vino de pomi dolci scalda, e de pomi acidi refrigera; perciò il Mercato dice esser più sano della Birra, s'vsa ancora questo in certe parti della Francia, chiamato Sidra: come quello di peri, ch' è più astringente.

De peri.

Vino di diuersità de pomi.

Il vino fatto di diuersità de pomi, resta temperato.

Vino d' Amare.

Il vino fatto con l' Amarene poste, nel vin potente, è meno caldo è più diuretico; mà è alquanto inflatiuo.

Vino de codogni.

Il vino fatto de codogni è buono per il stomaco, se ben astringa, come quello di lambrosca, granati acidi, ribes, berberi, et di pruni seluatichi fatto con essi, è acqua, vsato da pouerelli, qual apporta

ta molti inconuenienti.

Nella Prusia, e Sarmatia vsano il Medon, come habbiamo detto nel trattato del melle, e Monsù di Masieres Guascone, m'hà referto, che in Mosco vsano il vino fatto delle framboise, da noi chiamato rubus Idæus, & dice che leua l'ebbrezza del Medon.

I Tartari vsano vna beuanda fatta di latte, ch'ebbriaca: e ne' nostri alti Alpi ne fanno del sero acido, che li leua la sete.

ALTRA AGGIONTA,

Doue tratta de molti cibi vsati, in molte altre parti, e specialmente nell'Indie Orientali, & Occidentali.

SE ben habbiamo già fatto mention delle noce d'India nel cap. della Saluia, niente dimeno per sodisfar a' curiosi dirò quì ancora p supplimẽto d'esse

Noce d'India.

alcuna

alcuna cosa, conciosiache non vi si ritroui ne albero, ne frutto che porti tanto giouamento all'huomo, quanto è quello, che fà queste noci, domandato palma Elephantis dall' Acosta; perche di questo albero ne fabricano case, naui con tutte le cose necessarie per esse; mà perche noi trattiamo solamente de' cibi; perciò tralasciando l'altre cose, che si cauano da esso. Dicono, che quando sponta il frutto, ch'è ancor tenerello, spoliato della prima scorza verde inanti che negregia, hà sapor di Chargioffo, & altri dicono de Cesaglioni, & essendo l'arbor più antico fà detti Cesaglioni più teneri, & quando s'indurisce hà sapor del nostro cardo.

La medolla, che sta appresso alla scorza tenera, è dolce, & contiene in se gran quãtità d'acqua limpida, chiara, qual refrigerata alla serena, si beue per refrigerar il fegato, & reni.

Purga la materia purulenta per l'orina. Questa si conserua longo tempo

nel-

nella sua noce verde, & si chiama Laña. Quando è indurata questa noce l'acqua non è dolce; mà alcune volte acida, & si chiama all'hora la noce Eleui.

Quando la noce è vecchia s'indurisce, questa acqua in vna rotonda sostanza alla somiglianza d'vn pomo, bianca è spongiosa, lingiera, e di sapor dolce.

La medolla fresca, si mangia sola, ò con la Iagra, cioè zuccaro fatto della Supra, ò vero con l'Auela, polmento fatto de Risotto nell'acqua, e poi trita è ben seccata al Sole.

Si mangia ancor con vn certo pesse seccato al fumo, portato da Naledina, chiamato Comalamasà, & è buon condimento per bener bene.

Se ne fà ancor di questa medolla latte, come facciamo noi delle Amandole, per condimento d'altri cibi.

Si fà seccar ancor al Sole questa medolla, & s'vsa come fanno in Europa le castagne.

Il frequente suo vso genera vermi: si fanno delle scorze più dure vasi da beuerui dentro, quagli tengono vn pezzo della medolla attaccato, hà vna cadenella, qual mettono poi dentro al vaso, & credono, che sij buono contro veneni, & specialmente del Cocco di Naldiua, & è tenuto in conto appresso hà Prencipi.

Il liquor poi, che stilla da' branchi tagliati, si chiama Suram, & lo distillano, & ne cauano acqua vita chiamata Fula, & questa è la parte più pura, la impura la chiamano Orraca.

La Sura inanti, che sij cotta mettendola al Sole si conuerte in aceto forte. Stilata la prima acqua dall'albero, la seconda che viene seccata al Sole, ò al fuoco, se ne fà zuccaro, chiamato d'Indiani Iagra. Vengono in Malambar, & i più preciosi sono quelli di Naldiua.

Nella China vsano ancora la radice di china cotta, quãdo è tenera cõ le carni.

L' Agalloco s'vsa ancora non solo per suffimenti; mà ancor la poluer in molti condimenti d'Orientali. & Simeon Sethi le numera nel trattato de' cibi, & ne fa x. specie. Noi l'vsiamo in poluere per confortar lo stomaco, & cuore.

Il Sandalo rosso si mette d'alcuni ne' persuti di porco per darli colore, & contemprano la loro carne.

La Camphora ancora la mescolan cō l'Areca, & altri cibi, & la fanno fredda.

Il frutto della Musa dell' Africa, è della grandezza d'vn piccol cocomero, & gialdegia, quādo è maturo è vestito di vna scorza, come il fico, & se li leua la scorza, come à esso: hà la polpa dentro simile al pepone, senza osso, e seme.

Quando si comincia à mangiare non gusta troppo; mà si và gustando per il suo longo vso, per il qual non si può l'huomo por satiarsi d'esso, & il suo troppo vso nuoce allo stomaco, & genera ostrut

tioni al fegato, come dice Serapione: è caldo nel primo, & humido nel fine d'eſſo.

Nutriſce poco: refrigera il petto, polmone, & leua l'ardor dell'orina.

Lubrica il corpo, nutriſce il fetto, incita venere, & prouoca l'orina.

Il ſuo antidoto è il zenzer verde condito, l'acqua mellata, & l'oſſimele.

V'è poi la Muſa pacouera del Theuet, qual vien in Malauar, ſuauiſſimo conſeruato, come facciamo noi l'vue, & è di buon nutrimento.

Recita l'iſteſſo Auttore d'vn frutto, quaſi ſimile, qual viene nel Catayo, chiamato phtoël, et d'alcuni fico di Pharaone, che oltre le predette doti dice, che mitiga le ſete, & l'ardor della febre ardente.

La Manga è vn frutto ſimile al perſico, che naſce in Malauar, quando non è maturo hà la ſcorza verde, & nell'Agoſto quando è maturo douenta gialdo, e ſplendente, di ſapor di brugne, & di mel-

leo ſapore. Si condiſce col zuccaro alcune volte con l'aceto, oglio è ſale, & vn poco di zenzero, ò vero ſi mangia come il perſico, co'l vino: è freddo, e humido di natura del perſico.

Il Guanabanus è di grandezza d'vn melone: la carne di dentro è bianca, dolce come latte coagulato, i ſemi come fagioli, la polpa è delicatiſſima, & ſi riſolue in bocca, come fà il cremor del latte: è di qualità freddo, buono per l'eſtate, queſto dice l'Ouiedo.

Nell'Iſola Spagnola, naſce il frutto del Mamei groſſo, come ſono due pugni con vna ſcorza fulua, & vn poco aſpera, & è frutto ſoauiſſimo al guſto: hà vno, & tal volta due, ò tre nuclei diſtinti con vna coperta ſottile, alla ſembianza d'vn'acino, quagli depilati repreſentano il color di caſtagna, in tutto eccetto nel ſapore; mà l'interior dell'acino hà l'amarezza del fielle, è coperto con vna ſicola tunicula delicata, & la polpa,

che sta nel mezzo di queste membrane, hà il sapor del persico duracino.

Il frutto Guyaba rapresenta la figura d'vn pomo, con la scorza simile al pero moscatello, & hà la polpa distinta in quattro parti, & v'è ne sono de domestici, & seluatici di varij colori, & forma.

Il frutto è suaue al gusto, di facil digestione, vtile à gli profluuij del ventre; perche astringe, specialmente vn poco maturo.

Scriue il Pigafetta, che nella China vengono certi frutti non minori d' Angurie d'vn'arbor domandato Brusathaër.

In Malauar v'è ancor il frutto celebre, chiamato Cachi-Ciccara longo vn piede, & grosso come la cossa humana: di peso incredibile: il color della scorza è primieramente verde, & quando è maturo vien di color luteo, negreggiante: è di sostanza alquanto ferma; mà comprimendola cede: presto douenta rugoso, hà

forma

forma d'vna noce d'vn pino, dentro è pieno di camerete destinte cō vna membrana, come è il granato: la polpa è d'odor soaue: il sapore della polpa è misto di melone muscato, persico, e dolce aranzo.

Dentro vi sono 200. *ò* 300. *ò* 500. *pomi, di forma di fico, come ancor di dolcezza.*

Dētro à questi pomi, v'è vn frutto simile à vna castagna, qual crepita come essa, & è buono à mangiare. Esce dal tronco il frutto, trà le spine, e frondi, come il sicomoro: come ancor sotto-terra dalle radici, qual si da à Rè.

Si coglie nel mese di Decembre: vedi Ludouico di Bologna.

Scriue il prefatto ancora, che il melone Corcopal nasce d'vn'arbor di grandezza d'vn codogno: hà la figura d'vn melone, & similmente solcato: Dentro vi sono tre, ò quattro grani simili à vn acino d'vua di sapor di cerase acide. Qual dice il Theuet, che purga i cattiui

humori per abbasso à gl'infermi.

Il Durian nasce nella Sumatra, di grossezza d'vna Anguria, con la scorza verde, & dentro le sue viscere, vi sono cinque frutti simili à gli arantij; mà più longhi, di sapor di soauissimo butiro.

Dicono ancora d'vn'altro frutto, chiamato Carcopal Camolagà, maggior d'vn piede è mezzo, di color di zucca, la polpa chiamata da Spagnoli Carabassadas, è miglior, e più saporita che'l cedro.

Vuolgar è per tutta l'India Occidentale, il frutto chiamato Guayauas, si mangia purgato dalla prima scorza, di gusto aßai grato, sano, & facile al digerire. Quando è verde, & immaturo astringe; mà essendo maturo lubrica il corpo, vedi Guyaba.

Nell'India Orientale non mangiano cibo alcuno, che doppò esso non mangiano il Betre, dicendo che detti cibi gli farian nausea senza esso: Non parlano mai à Rè, ò Prencipe, che prima non habbiano

masti-

masticato il Betre: le Donne quando vogliono congiongersi con gl'huomini lo mangiano, per allettamento grande alla lasciuia, & tal volta lo mescolano con l'Areca, vedi Areca.

Nell'India Occidentale, cioè nella region del Però, Canada, & nella Florida Isola, & tutto il continente, trà l'Oceano, & stretto di Magalianes, cioè nell'America, & nella region de' Caniballi: non v'è cibo più vsitato, che la farina fatta del Manihot, & l'vsano con la carne, & pesci, come facciamo noi il pane.

Nel Brasil, & nell'Isola Spagnola vsano l'Igname, Batat, & Agis, & è vna radice simile di fattezza al Nauone, & rapa, & dura per vn'anno, portandola sù le naui.

La più eccellente è quella di Benim, manco nobile è quella, che vien in Manicongo: l'vltima poi è la gialda di somiglianza della Carota gialda.

V'è ancora il Batatas del Clusio di trè sorti, domandati Batades, Camotes, & Amotes & d'alcuni Aies, hà il Batatas vna radice longa, soaue, & tenera: differente solo dal color della scorza esterna, & nasce nel nuouo Mondo, & sono in delicie da Spagnoli: si mangia cruda, & cotta, mondata dalla pelle esteriore, & tagliata in fetucchie, si mangia nel vino, con vn poco d'acqua rosata, e zuccaro.

Il Bangue così chiamato da Persiani, & in Decan, & Asarath da Turchi, l'vsano i grandi, & Capitani in forma di pilole, il seme, & foglie poluerizate con l'Areca, ò sia Nicciole d'India verdi, & vn poco d'Opio, mescolando ogni cosa con il zuccaro, & lo pigliano per non sentir la fatica, & per dormir più liberamente: & quando vogliono hauer nel sonno visioni di varie specie, gli aggiongono di ellettissima camfora, di caryophilli, noce muscata, e macis.

Se

Se pur vogliono esser allegri, giocondi, & più gagliardi nelle cose veneree, ne fanno Lattuario col zuccaro, aggiongendoui dell' ambra, è muschio. Questa piãta è quasi simile alla nostra canapa.

Il Sargaço dell' Acosta, si condisce, e si mangia come il fenocchio marino.

La Granadilla, è frutto quasi simile al nostro granato; mà senza corona, & porta i fiori, come la rosa bianca, segnati con segni quasi sembianti alla passion di nostro Saluatore Iesu Christo.

Il frutto maturo à certi grani, simili al granato, vn poco agri: la onde à tolto il nome, & è grosso come vn' ouo, & è pieno d' vn liquore, qual vien sorbito con desiderio da Indiani, & Spagnoli, & se ben se ne prenda in quantità mai offende lo stomaco. Questo frutto è giudicato temperato, & è alquanto humido.

Il Nasturtio d' India, hà l' odor, & sapor del nostro, & s' vsa nell' insalate, & è caldo sommamente.

La foglia ancor chiamata d'Indiani Coca, ſi maſtiga, & così la meſcedano con la calcina, fatta delle conchiglie, ò vero cõche dell'oſtraga, & ne fãno trochiſci, i quali tengono in bocca, verſandoli in varie parti della bocca, ſino che ſia conſumata tutta la ſua facoltà, & indi ne prendono vn'altra, & così ſenz'altro cibo fanno i loro longhi viaggi, ſenza mangiar, ne bere, & ſi ſoſtentano le loro forze.

Quando poi ſi vogliono ebriagarſi, ò vero eſſer rapiti fuor di loro, & alienarſi dalla mente, meſcolano inſieme delle foglie del tabaco, & così la ſorbiſcono, come dice il Monardes.

I Barbari Americani dicono, che altre volte mangiauano herbe, è radici ſeluatiche, come fanno le beſtie; mà che Charibe Propheta, diede à vna figliuola la radice Herich ſimile alla Rapa longa, qual ſi mangia in luogo di pane, & di più dicono che gli moſtrò il modo di vſarla

la, & di coltiuarla: come diciamo noi di Cerere inuentrice del grano.

Di marauiglioſa eccellenza e buontà, è l'Ananas, il cui frutto d' Americani ſi chiama Nanà, e ſpecialmente da Braſiliani, è di groſsezza d'vn cedriuolo, & di tanta ſoauità, e dolcezza che ſupera ogni ſorte di zuccaro. Quando non è maturo è tanto inſoaue, che vlcera la bocca, & à noi ſi porta condito, come è quello che fù portato dal Eccellente Signor Conte Antonio di Scarnafis à S. A. de ll'anno 1616 di fattezza ſimile ha vna pigna, e di color gialdo verdegiante, d'odor ſimile à perſici codognini.

Di queſto v'è ne ſono di tre ſpecie. Il più celebre è la Yayama, & hà la carne che tira al color fuluo, di guſto dolce, è ſoaue.

La ſeconda ſi chiama Boniamà, & hà la carne bianca, di guſto dolce, & vn certo modo fattuo.

La terza ſi chiama Yayagua, & hà la

la carne bianca, di gusto vinoso; mà acido, e acerbo. Dicono che l'Ananas, è sparso di certe sottilissime fibre, quali non offendono il palato nel masticarla; mà si ben le gingiue, vsandolo longo tempo.

Vn simil frutto dice hauer veduto il Theuet in vna Isola dell'Indie, di simil fatezza, e sapore; mà che nasce sopra certi alberi simili al moro, & si chiama detto frutto Melerken.

V'è poi l'Ananas brauo, di fatezza d'vn gran melone, di color rosso, & elegante al vederlo simile alla prima vista, hà vna pigna, ò noce di cypresso.

I fiori, ò capitelli teneri dell'arbor si mangiano.

Areca Faufel.

L'Areca, ò sia Faufel, ò Auellana d'India, è vn frutto quasi simile alle noce moscata, qual è in frequente vso appresso gli Spagnoli, che habitano nell'Oriente, & nasce in Malauar in copia: si loda ancor quello che nasce in

Momba-

Mombaim isola, come ancor quello della region detta Bacain: si biasma quel di Gauchim; p esser piccolo, negro e duro dopò eßer seccato, & nasce ancor in molti altri luoghi: questo frutto è mangiato da Mauritani, & da' Mealici, gente Mahómetana, che seguitano la dottrina d'Halij, & mangiano l'Areca con il Cardamomo ne' giorni di degiuno, ne' quali v'è vietato dalla loro legge il mangiar il Betre, & l'Areca col Cardamomo: gli purga lo stomaco, & il ceruello: Serapione d'auttorità d'Isaac, vuol che scaldi vn poco; per esser partecipe d'alquanta amarezza.

Vso.

Isaac.

Il Garçias dice di non hauer potuto contemplar alcuna calidità in esso; mà se ben con la sua insipidità, hauer ancor astrittoria facoltà, ilche confirmò poi Serapione, così dicendo frigidum esse, ac siccum, atque adstringens: ob id aduersus calidos morbos valere, doloribus dentium auxiliari, gingiuas, &

com-

commotos dentes stabilire: Ilche ancora afferma Auicenna. Questo frutto immaturo, come dice il Garçias, è stupefattiuo, & inebria. La onde è così mangiato d'alcuni per non sentir dolore, si mangia tal volta mescolato, con il Betre qual è caldo, e secco, & tal volta con il Litio, & l'vn è l'altro conferma le gengiue, ferma i denti, conforta lo stomaco, & è vtile alla reiettion del sangue, vomito, & flussi del ventre: si mescola l'Areca, ò co'l betre senza neruo, & Litio, & così lo mastigano, gettando via la prima saliua, qual'è cruēta, & così masticandola confirmano i denti, le gingiue, & purgano il ceruello.

Garzias.

Virtù.

Gli grandi ne fanno pastilli del Fausel, lycio, cāphora, legno aloë, & ambra, & gli mastigano. L'acqua distillata dice il Garçias, è buona al profluuio colerico del ventre. Sotto al Fausel depingono varie specie d'auellane d'India, il Matthioli, & in Clusio.

I frut-

I frutti della Moringa, chiamati da Turchi Morian, ſono ſimili all'eruo verdeggianti, & molto teneri; mà di ſapor più acri, che non ſono le loro foglie, & ſi mangiano cotti con le carni, ò accommodati in altri modi, & ſi vendono in quei paeſi, come fanno in Spagna le faue.

La radice di queſto albero ha le virtù dell'Vnicorno, & della pietra Bezaar, & l'vſano i Paeſani in vece di tiriaca, ne morſi d'animali venenati.

La Perſea, come ſcriue Galeno nel ſecondo de Alimen. è vn frutto, qual è nociuo appo à Perſiani; mà tranſportata nell'Egito è buona per alimento, non altrimenti che ſono à noi le pera, & ſono quaſi di ſimil fatezza, e groſſezza, & Galeno dice di non hauer mai viſto la Perſea, eccetto nell' Aleſſandria, la onde ſi deue conchiuder eſſer pianta dal tutto differente dal noſtro perſico.

Ilche afferma Plinio nel lib. 17. cap.

13. se ben il Nicandro confonda questo frutto co'l persico.

Il Clusio ne dipinge vna specie, qual dice d'hauer veduta nelli giardini delle Monache della Beata Vergine in Valenza, venuto dall'America, simile ha vn pero quando è maturo, con vn nucleo dentro di forma d'vn cuore, & di sapor di castagna, ò non dissimile alle amandole. Quando è immaturo è simile al pruno: douenta negro quando è maturo, & è di giocondissimo sapore.

S'vsa ancora de gl'Arabi vn frutto simile à Coriandri, chiamato Mungo grande come l'orobo, il quale senza scorza, la cuoceno come il riso alli amalati: in Guzarate, & in Decan, fanno star sobrè suoi amalati per molti giorni, e poi gli danno il decotto del mungo, & indi alquanti giorni appresso, gli danno il pane.

Dicono, che nasce ancora nella Palestina.

V'è

V'è poi vn'altro frutto in Alessandria quasi simile, qual chiamano Buna, & ne fanno vna beuanda, qual mediocremente refrigera.

Buna.

Il fico d'India, ò vero dell'Opontia, ò sia Tune d'Indiani, è pieno d'vn sugo rosso, e mangiandone in quantità fà l'orina Cruenta, & sono di gusto poco soaue: perciò pare, che questo fico sij differente da quel di Theofrasto, qual scriue nel primo lib. di sua hist. cap. 11. che l'Opontia, è soaue al mangiarla, come ancora recita Plinio nel lib. 21. cap. 17. opuntia est herba etiam homini dulcis.

Opontia.

Le foglie dell'Opontia Indiana, applicata sopra gli ossi rotti, prima situati al suo luogo, gli conglutina in pochi giorni; perciò è chiamata d'alcuni Ostocollus.

De' rami del Molle, se ne fà stechij buonissimi, per neteggiar gli dẽti, & del frutto se ne fà vna beuanda, cuocendoli nell'acqua secondo la loro arte, ne fanno

Molle.

vino, ò aceto, ò melle, e son tenuti in prezzo, la onde questi alberi l'Indiani gli consecrano à i loro Idoli.

Durioni.

Nascono i Durioni in Malayo nell'India orientale, & è vn frutto di gratissimo sapore, e di giocondo odore, & è cibo vsitatissimo in Malaca.

Questo frutto, è di grandezza d'vn melone, circondato d'vna dura scorza, con breui, pongenti, & horride spine, di color verde, distinto in quattro parti, & concamerate di dentro, nelle quali vi stano tre, ò quattro frutti bianchi; per ogni concameratione, della grossezza d'vn'ouo, di forma della grassezza del latte, di gusto soaue, e odorato alla sembianza del biancomangiare; mà non così glutinoso: si biasmano quando sono gialdegianti; perche ò che sono corroti, ò vero hanno patito ingiuria d'aria, ò d'acqua.

Si lodano quando ogni concameratione ha 3. ò 4. frutti, & non più: hà dentro vn nucleo, come l'amandola; mà più

longo,

longo, di ſapor inſipido, che eſaſpera la lingua, come fanno le Neſpole immature.

Queſtò frutto è caldo, & humido. Quando ſi vuol mangiare ſi rompe con i piedi, per cauſa delle ſpine. Quegli che mai hanno guſtato queſto cibo nel primo impeto pare, che ſentano l'odor di cepolle marze; mà doppò hauerlo mangiato, lo giudicano di buono, & grato ſapore.

E giudicato da goloſi, che l'huomo mai ſi poſſia render ſatolo, con l'vſo di queſto cibo: ſono di vil prezzo in Malacha, nel meſe di Giugno, Luglio, & Agoſto.

E ancor coſa di marauiglia, che queſto frutto hà tanta sympathia con il betele: che mettendo delle foglie d'eſſo in vna Naue, ò ſtanza piena di Durioni gli fà corromper, & marzai tutti: ancora mangiandone alcune volte in quantità fà infiamar lo ſtomaco, & ancora lo graua: mettendoui ſopra d'eſſo delle predette foglie, ſubito ſi leua la infiamatione, & il

tumore. Mangiando ancora dette foglie con i Durioni non fanno alcun nocumento; perciò come ancor per il soaue gusto, il Volgo dice, che nessun si può satiarsi dal suo vso.

Iaca.

La Iaca, ò Panax nasce in Malabar, grossa come vna gran zucca, & ancor maggiore: se bẽ che ne nascano ancor in Goa; sono però minori, & più cattiui.

Quando questo frutto è maturo, spira di buon odore, & ne sono di due differenze: l'vno si domanda Barca, & è il migliore, & l'altro Papa, ò Girasal, & è manco buono, & il maggior prezzo di questi frutti sono 40. Marauedis di Castiglia: si tagliano questi frutti per longo, & sono bianchi, con vna carne soda, diuisa in casele, ò recetacoli pieni di castagne longe, è più grosse de' datili: coperte d'vna sottil tunica, & dentro bianche, come le volgari castagne, di gusto terrestre, & aspero: mangiandole verdi, generan molti flati: mà cuocendoli come si

fanno

fãno le castagne di Spagna; sarãno di gusto saporito, & escitano venere; perciò vien vsata dalla plebe.

Di grato sapor è la Iaca, cognominata Barca, & hà la polpa simile al ottimo melone: nientedimeno è di dura digestione, & graua grandemente lo stomaco: & dicono i Medici di quei paesi, che quando si corrompe nello stomaco, che genera nociui, & venenati humori: e quelli che vsano assai di questo frutto, cascano facilmente in quel pestifero male, chiamato morxi, Et hanno sapor del Cardo; mà sono di poco nutrimento.

Barca.

Il frutto è austero, astringente, & nõ troppo grato al palato. La pianta tutta sino alla radice, è tutta piena di sugo, qual preso al peso di oncie sei co'l zuccaro, ò vero onc. otto di buon mattino, si giudica: rimedio buonissimo, e certissimo per lo calor del fegato, & reni, & alle vlcere d'essi: gioua alle orine purellenti, & alla scoriatione del membro virile, & la mag-

gior parte gli guarisce in tre giorni.

Carambolas. Gratissimi al sapore sono le Carambolas dell'Acosta che vengono in Canaria: frutto di fatezza simile hà vn'ouo bellissimo à vederlo, diuiso in quattro parti, di sapor acetoso, quali conditi nella salmuria, incitano l'appetito, si vsano ne' cibi, & per vso di medicina, & si danno cōditi co'l zuccaro in luogo di syropo acetoso: in Canaria ne fanno coliri per mal d'occhij, & le ostetrici li danno con le foglie del Betele, per scacciar le secondine, & il fetto morto.

Iambos. Il Iābos, o Iamboli de Canarini, sono di due sorti, il primo è di color rosso oscuro, & l'altro di color bianco rossegiante, & il primo di raro hà ossa; mà se ben il secondo, è frutto, che se ben cedi in bontà al sopra scritto, è nientedimeno degno per il palato delli huomini delicati.

Questi frutti sono di soauissimo odore, che rassomiglia à quello della rosa, è di qualità freddo, e humido è tenerissimo

con

con vna ſottil ſcorza, che con difficoltà ſi leua co'l coltello.

L'arbor è ſempre cargo de fiori, e noui frutti, ſi mangiano nel principio del paſto.

I frutti e fiori ſi condiſcono co'l zuccaro: & giouano alle febri ardenti, & per eſtinguer la ſete.

I frutti chiamati da Portughesi Mãçanas della India, ſono ſimili alle zizole, & ſi portano ancora come eſſi, ſecchi in altre regioni, & ſono aſtringenti. *Mançanas.*

L'arbor è ſempre cargo di formiche alate, & sù i ramicelli fabricano la Laca.

Vi ſono poi gli Iamboloins, frutti ſimili all'oliue mature di Cordoua, & ſono aſtringenti, & contrahono le fauci.

Gli mangiano l'Indiani co'i riſo cotto, & incitano l'appetito.

Vn'altro frutto naſce nell'Indie, aſtringente, ſimile al color del ſorbo, & di ſapor del pruno immaturo; & ſi chiama d'Indiani Iangomas. *Iãgomas.*

Ambare.

L'Ambare nasce in Canaria, d'vn' arbor qual vien grande, con le foglie simili alla noce: fà i fiori bianchi, & il frutto di grossezza d'vna noce, di color verdegiãte, & hanno la scorza più sottile: & quando sono ançora verdi, sono di graue odore, & di gusto acerbo: mà mature sono di color flauo, d'odor giocondo, & d'vna acetosità molto grata al gusto; perciò s'vsa in luogo di agresta ne' cibi: maturo lo mangiano co'l sale, & aceto. Incita l'appetito. Dicono gl'Indiani, che sono buoni contro l'humor colerico.

Tartufani del marangon.

Dicono gli Spagnoli, che vicino al fiume, chiamato Marãgon, che nasce in terra, vn frutto come hà noi i tartufani, di grossezza d'vn mezzo detto, rotondo e torzuto, & lauorato con mirabil fatezza, di color spadiceo: con vn nucleo di dentro bianco, che ressona quando è secco, simile alla amandola, con la scorza negregiante, & dentro bianca, diuisa in due parti, come l'amandola. E di sapor

grato,

grato, & simile all'auellana: si mangia fresco, e secco; mà lo rostiscono, & si mãgia alla seconda tauola: esicca lo stomaco, & le corrobora: mangiandone largamente, genera grauezza di testa.

Leucoma.

Il frutto chiamato d'Indiani Leucoma, è in tutto simile alle nostre castagne, & è di grato sapore, astringente, & cura i flussi del ventre.

Arcaiou.

Nasce vn frutto nel Brasil di grossezza d'vn'ouo d'occa, pieno d'vn sugo, come è il limone: nell'estremità di questo frutto nasce vn'altro frutto, come anacardo; mà di fatezza de' reni di lepre, di color cinereo rossegiante, & in se contiene vna medolla di gusto soaue, qual non cede hà pistachi, & si mangiano lingiermente arrostiti, & incitan venere. La seconda scorza di questo frutto, è sponngiosa, piena d'vna materia acre: la qual si deue fuggire.

Cereo spinoso.

Dicono ancora, che il frutto del Cereo spinoso, che non è insipido al gusto.

Scriue

Frutto simile a' datili, che fà oglio.

Scriue il Theuet, che nel Regno di Senega vsano vn'oglio di certi frutti simili hà i datili, d'vn'arbor tinctoria, & detto oglio l'vsano per condir i cibi, massime pesci, & oriza, & hà il sapor del nostro, & l'odor di viole.

Palampinus.

Referisce ancora il Pena, che nella Guinea mangiano in luogo di pane, il nucleo, d'vn frutto chiamato Palampinus di fatezza al frutto di cedro, & è di sapor della giande, e castagne.

Hyuo, vrabe.

Dicono il Theuet, & altri d'vn frutto nell'America, d'vn'albero chiamato Hyuo-vrabe, simile à vn pruno, di color d'oro obrizo, il qual hà vn nucleo soaue, & delicato à gl'infermi, i quali dal tutto hanno perso l'apetito, & dicono, che questo albero, porta frutti da 15 in 15. anni solamente.

Palma vinifera.

Il vino della palma vinifera del capo verde, hà virtù di refrigerare, & di leuar la sete & stilla da questi alberi forati, & è di color, & consistenza simile

al

al vino bianco di Campagna. Verso il fiume negro: v'è vn frutto simile alla castagna; mà amaro chiamato Gor.

Nell'isola di Zeilam vi sono i citroni piccioli, con la scorza dolce, e soaue. Vi sono i limoni piccolini dolcissimi: vi sono poi de siluestri limoni piccoli; mà agrissimi nella Soria, Egito, e Africa: v'è vn'Isola chiamata Aruchet, che vi nasce vn'albero, dalla cui corteccia vi vscisce vn frutto picciolo non più grande d'vn coriandro saccarato, & di simil fatezza, & si chiama Ambulon.

L'ambra, & il muschio si metteno in molte viuande, per fortificar il calor naturale, & corroborar tutte le facoltà, scaldano nel terzo.

Ambra.

DELLE PASSIONI dell'animo.

Cap. XC.

Si deueno con grandissima cu raschiuar le passion dell'animo.

Dãni che aporta.

IN quest'vltimo compendio descriuiamo le passioni dell'animo, delle quali dobbiamo con grãdissima cura, e solecitudine preseruarsi, per esser elleno molto importanti, e tali che per quelle, molti per vn semplice timore, ira, ò vero per vna souerchia allegrezza sono morti: & auenga che la morte sij vna del le più terribili, è spauenteuoli cose del Mondo, facilmẽte per simili passioni dell'animo potriano sopragiõgere varie, e diuerse infermità ne i corpi, & anco la morte: e tralasciando molte ragioni, me ne vengo alle esperienze delli antichi, nelle quali

io

io ritrouo, che molti ſono ſtati curati da ſimili morbi, procedutti da ſouerchi, odio, ira, allegrezza, & altri ſimili accidenti.

L'anima noſtra hà certi ſpiriti cordiali, quali la ſeruono per inſtromento da eſequire le ſue operationi, e quelli ſpiriti ſono vna guida, vn condotto, vn vehiculo, delle virtù dell'anima, per tutto il corpo, ſecondo gli diuerſi mouimenti de gli ſpiriti, ò che ſiano, ouero che procedino dal cuore à gli membri eſteriori, e dalli eſteriori mẽbri diuerſe qualità s'improntano nel cuore, da quali reſta alterato da calidità, ò frigidità; perilche ſi vede, che per vn'eſtremo timore, ò triſtezza, ſi rafredano, e per vn'eſtrema allegrezza, e diſtemperata ira, e furore ſi riſcaldano, e per queſte tali ragioni, le paſſioni dell'anima eſcendo tẽperate, puono cõſeruare la ſanità, e le paſſioni diſtẽpera-

L'anima noſtra hà ſpiriti cordiali.

Come s'alteran glà ſpiriti.

perate pono indurre, ouero curar gli morbi. Volendo dunque l'huomo conseruarsi in sanità, deue trà l'altre passioni fuggire le seguenti, cioè.

L'amore.
L'allegrezza.
Il desiderio.
La speranza.
La compassione.
L'audacia.
L'odio.
La tristitia.
L'abominatione
La disperatione
Il timore.
L'ira.
Il furore.
Il tedio.
L'inuidia.
La gelosia.

Et altri simili accidenti, quali honorano, ò dishonorano l'anima, de quali non intendo trattarne al presente: mà solo intendo dichiarar quelle cose, che s'aspettano alle parti della filosofia, la quale si amaestra, e tratta di costumi, nõ pche habbiamo ad impararargli solamente; mà anco da esercitarsi in essi, e per tal esercitio diuentar buoni; trattarò dunque di quelle cose, che hanno da appor-

apportar, & indur il giouamento, e conseruatione del'a sanità: così dice Galeno nel suo libro della conseruatione della sanità, che gli buoni cōstumi dell'animo, si corrompono dalla cattiua consuetudine, del mãgiare, e beuere, de studij vitiosi, del guardare, sentire, & altri simili. Bisogna dunque, che il Medico che pretende la conseruatione della sanità, faccia ogni sforzo acciò gli buoni costumi dell'animo nō si guastino, non come filosofo per fare l'huomo virtuoso; mà come Medico acciò per quelli non gli venghino infermità nel corpo; perche il furore, l'ira, il pianto, la melanconia, e la solitudine continoua, sono cagione, & principio di molte febri, & altre varie infermità.

Il Medico deue procurar, non si guastino i buoni costumi

Dice ancol'istesso Galeno, che gli cattiui costumi, e peruerse consuetudini non possono habitare cō

Infermità causata dalla passion dell'animo.

la

la buona ſanità, e ſi sà che l'allegrez za ſouerchia, & improuiſa, amazza, ouero induce tormento, angoſcia tramortimento, ò pazzia, & altre cat tiue conditioni, come ſi habbiamo l'eſempio di quelli tre fratelli, quali hauendo più volte con ſingolar virtù combattuto, e con animo heroico decertato ne giochi olimpici, e riportata honoratamente la vittoria, con trionfo grande pigliorono l'acquiſtata corona, e ſecondo la conſuetudine della patria, con quella incoronorono il Padre, & egli per la ſouerchia allegrezza della vittoria ottenuta da figliuoli cadè morto à piedi loro.

Hiſtoria.

Allegrezza.

Vna matrona Romana hauea inteſo, ch'vn ſuo figliuolo era ſtato vcciſo in vna battaglia data à Romani appreſſo Canna, & già hauea celebrate le eſequie, tenendolo veramente per morto; ritornò il figliuolo à caſa

Hiſtoria.

ſa

sa all'improuiso abbracciò la madre, & ella per souerchia allegrezza cadè à terra morta, onde si può veramente dire, che quello non pote operare il dolore della morte, l'operò la souerchia allegrezza della vita.

Per questo si conchiude da filosofi, e si tiene per certo; che l'anima sia principio, e cagione efficiente di tutte nostre operationi, & il spirito, e calor naturale, sono instromenti all'anima obediente alle sue operationi; conciosiache subito l'oggietto della grande, & intemperata allegrezza s'appresenta; il spirito, & il calor naturale, velocemente si diffondono, e si spandono alli membri esteriori, quali si risoluono, & s'estirpano abbandonando il cuore, & altri membri interiori, impoueriti de spiriti, e del calore, e tall'hor è tanto subita, & inordinata la risolutione, & spargimento delli spiriti vitali,

Anima.

che il cuore, qual è fontana della nostra vita rimane senza spiriti, & indi soprauiene vna subitanea, & inopinata morte.

Huomo forte, & prudente.

Ilche mai accade ad alcun huomo forte, e prudente; perche il sauio sà che questa nostra, qual noi dimãdiamo vita è vna morte, & questo Mondo turbulento, e tenebroso labirinto, è pieno di pericolosi lacci, e d'auellenate lusinghe; però mette il freno all'imperio intellettiuo delle passioni, e de' spiriti, à fine, che presentãdosi qualche oggetto d'immoderata allegrezza, gli spiriti siano motti da temperati mouimenti.

Allegrezza continoua.

Nasce tall'hor vna allegrezza, nõ subita; mà continoua, & inordinata, & all'hora segue anco vna risolutione continoua, & dilatatione à poco, à poco delli spiriti alle cose esteriori, & cosi la virtù à poco, à poco si và debilitando, finche ne segue la morte,

te, non subito; mà secondo gli varij accidenti e dispositioni del corpo.

La tristezza ouero dolor dell'animo è contraria all'allegrezza, e da esso ne segue tall'hor subitanea, & improuisa morte, ouero à poco à poco s'estingue, presentando l'oggietto, ouero nouella che contenga gli spiriti, & il natural calore per l'attristarsi, dalli membri esteriori concorrono gli spiriti, & il calor naturale al cuore, & alli membri interiori, abbandonando gli membri esteriori impoueriti, & abbandonati dal calor naturale.

Tristezza.

Alcuna volta ancora è tanto smisurata la tristezza, ch'inordinatamēte gli spiriti, ricorrono in vn subito al cuore, & considerando che il cuore è picciolo ricetaculo, per la moltitudine di tanti spiriti, subito restano suffocati, & succede vna subita estrattione della vita nostra; perche l'inor

dinata tristezza, è non solamente grande, mà anco intensa: succede tal volta vna rimessa, e continoua suffocatione, della vita nostra; perciò si douemo sforzare di attendere, alle temperate allegrezze, e solazzi, & à questa maniera di viuere allegramente, quanto sia possibile.

Come si debba viuer con allegrezza.

Certamēte la temperata allegrezza diffonde, e manda gli spiriti, & il calor naturale alli membri esteriori, e fà il sangue più purificato, & chiaro, fà l'ingegno più acuto l'intelletto più esperto, e solicito, & fà ancora il calore viuace, e piaceuole aspetto; induce, & eccita la virtù di tutto il nostro corpo, & nelle sue operationi, apparecchia maggior agilità, nel mouersi il corpo, & al corso.

Allegrezza temperata.

Nondimeno ciascuna tristezza, per quanto s'estende la facoltà sua, da se medesima: mai porta vtilità alcuna al corpo nostro, anzi oltre alle

Danni della tristezza.

cose

cose souradette, fà l'intelletto grosso, errante, genera turbolente sangue, color pallido, & horribil aspetto, & tutte le virtù induce in vna pigritia rincresceuole; Alcune volte può giouare per accidente acquietãdo, & smorzãdo il singiozzo, che ꝑcede da replettione; perche nella tristezza, ouero nel dolore dell'animo, si vigora il calor naturale, per la retrattione, & vnione de spiriti, alli membri intrinsechi, e consuma quelle superfluità nello stomaco, ch'inducono il singiozzo, da questo auiene che quelli quali si attristano, ouero hanno ad altri compassione, ò si raccordano d'alcuna cosa trista, ò sono molto intenti alli pensieri, d'onde il calor s'vnisca di dentro, mai gli verrà il singiozzo, come dirò nel seguente tratatto del timore.

Acquieta il sangiozzo.

S'a caso auenisse, che per vna falace, & impellente fortuna di cose no-

Tristezza de cose contra la

buona fortuna.

ue, tediose, & rincresceuoli, entrassero nell'animo, ouero in qualche modo si presentassero oggetti tristabili, bisogna fare grande sforzo per conseruatione della sanità, & con animo forte, e virille preseruarsi dalle impressioni tristabili, acciò non s'imprimano nella mente.

Deue ancora l'attristato conseruarsi gl'amici, e beneuoli, con gli quali communicandogli le sue aduersità, & oggetti, possa con tal maniera sfogare, & allegerire il petto.

Auiene anco che molti, per grande desiderio di riputare, ò vero per souerchio amore, che portano à figliuoli, ò amici, ò per il smisurato affetto d'altre cose, diuentano mezzi pazzi, & infermi; Mà le specie della pazzia sono varie, e diuerse, & infinite, l'odio è contrario all'amore, e da quello, per il concorso del calore intrinseco, ne segue quasi ogni cattiuo

Pazzia.

acci-

accidente, come habbiamo narrato nel capitolo della triſtezza. Ogn'vno dunque ſi deue guardare dall'odio, e con ogni diligente ſtudio, come ſopra habbiamo detto della triſtezza, ſolamente li vitij dobbiamo hauere in odio; perche da queſto ne ſegue l'amore alle virtù, & per conſequenza la naturale allegrezza, quale diceuamo eſſere tanto vtile alla ſanità.

Odio.

Al temperato, & honeſto amore delle coſe, noi dobbiamo accoſtarſi quanto ſia poſſibile; perche l'amore è principio di molte bone virtù dell'animo, & d'ogni allegrezza, & è di grande aiuto per conſeruare la ſanità; perche noi primieramente amiamo quelle coſe, quali crediamo ſiano buone, indi ne ſegue il deſiderio d'eſſe, & la ſolecitudine di hauerle, e finalmente nell'vſo di quelle, co'l mezzo dell'amore, ne ſuccede la dilettione, & così egualmente, haue-

Come ſi generi l'amore.

mo in odio la cosa, quale vediamo essere mala, da quello poi succede l'abhominatione, e finalmente se la cosa viene in odio segue la tristitia, & il dolor dell'animo: onde per le sudette cose sarà manifesto, che secõdo il debito, è moderato amore, si debba proportionare il desiderio della cosa, & secondo l'immoderato odio, che tu hai delle cose, che ti nuoceno, deue essere l'abhominatione di quelle. Dall'immoderato dunque desiderio, & dall'immoderata abhominatione, quale al desiderio è contraria, è da guardarsi; perche da quelle ne nascono molti accidenti, simili à quelli, che seguono dalla tristitia.

Abhominatione.

Il smisurato desiderio fà, che l'huomo resti priuo tal volta della desiderata cosa, & cada in grande tristitia, quale è grandemente contraria alla sanità.

Desiderio.

Il simile ancor auiene per la smisura-

surata abhominatione, quando succede l'euento della cosa esosa. Perciò sarà molto gioueuole per conseruare la sanità, di astenersi dalla immoderata speranza, come ancor dalla disperatione: la speranza adunque drizza il suo oggietto circa le cose d'auenire ardue buone, e possibili; perche la speranza delli mali d'auenire, non si chiama speranza, mà timore. Per questo il pensiero e la fantasia dell'huomo discretto, e prudente, mai si dourebbe indrizzare à cose impossibili, ne tampoco à quelle cose, che non ponno auenire, secondo il giuditio della ragione, ne à simili fintioni, & imaginationi dell'animo; quali oltre che retraheno l'huomo da gli proprij commodi, e da gli buoni pensieri, impediscono anco la sanità del corpo, conciosiache reducendo l'huomo in se la ragione, conosce la cosa da se sperata impos-

Speranza

impossibile, d'onde ne segue poi il dolore dell'animo, e la tristezza, quale tanto sarà grande, quanto la premeditatione fù intensa, & affissa circa la cosa sperata.

Beni di fortuna. *Desperatione.*

N'habbiamo l'esempio de beni di fortuna, quali hanno d'auenire, e sperare si deuono con dritto, e ragioneuole giuditio senza disperarsi; perche dalla disperatione, qualche solazzo, ò piacere secondo l'espediente materia retraheno l'animo del patiente, ò pensando gli giochi della fortuna non esser nuoui; mà antichi, non essere partiali; mà indifferenti à gli huomini Illustri, e grãdi, & à poueri, e vili, ò parangonandosi à quelli che sono in maggior miseria, & amaritudine, ò considerando, che simili accidenti sono da Dio permessi per nostro benefitio, e perciò lo dobbiamo ringratiare, & essere patienti.

La patienza è vno delli migliori,

e più

e più lodeuoli rimedij, che trouar si possino per alleggerire ogni dolore; perche in essa si vede, che la ragione vince il senso, & certamente colui, ò che sarà vn pazzo, ouero vn Dio, se non incorre nella tristezza, quando se gli presenta il tristabile oggetto, se bene come sauio, e prudēte deue incontinente scacciare da se ogni turbulenza d'animo; tanto più che dal labil, e transitorio tempo; altro s'hà ch'vn momento imperceptibile, & ogni tristezza d'animo, è del passato, ò vero dell'auenire, se è del passato, sarà pazzia tristarsi di cosa passata, & irrecuperabile; perche la ragione insegna all'huomo sauio, d'esequire, & considerare quelle cose, che possono giouare; & prohibisce quelle cose, che ponno nocere.

Patienza Esempio.

Se poi la tristezza hà d'auenire, ò sarà de cosa necessaria, ò vero contingen-

Trist. z. zi.

Per le cose venture.

tingente, se necessaria, la tristezza sarà in darno; perche è impossibile che altramente auenga, se sarà contingēte, ò fortuita, è anco pazzia tristarsi; pche cōtingētemēte, ò fortuitamē te potrà auenire il contrario di quello si trista, per questo nō dobbiamo tristarsi delle cose, & oggetti futuri, considerando che la vita nostra è incerta.

Beni della fortuna non esser nostri.

Accaderà anco, ch'alcuna volta s'attristaremo delle cose, che non saranno al tempo nostro; mà al tempo d'altri, e circa ciò l'huomo prudente sapendo, & considerando, che li beni c'habbiamo non sono nostri; mà della fortuna, quale ce li hà dati in prestito, mai sentirà dolore della perdita di quelli; Oltre di ciò il suono, & ogni solazzoso esercitio, mittigano ogni trista passione dell'animo

Da vno intenso, & affisso amore, che si mette ad vna cosa, induce trop

pa

pa passione; perciò è da guard
per conseruatione della sanità, à n
metter affettione à cosa alcuna, più
di quello si conuiene; perche incon-
tinente gli entra nella mente vna so
lecitudine, & inquietitudine che lo
fà diuentar mezzo pazzo, generan-
do vna passione melanconica, dalla
quale ne nasce vn flusso, & reflusso
immoderato de gli spiriti, & del ca-
lor naturale al cuore; d'onde ne vie-
ne poi variato, e diuersificato il Pol-
mone, Polso, & Respiratione, in mo
do che per la obliuione del fiattare,
& respirare dell'aria circa l'oppor-
tuna respiratione, occorrono sospi-
ri, & interceptione dell'annelito, &
fiato · e tanto crescie alcuna volta
nell'animo l'intenso, e grande feruo-
re, che l'influsso con le virtù sue, si
distolgono, & distraheno dalle cose
digestiue, & dalle operationi motti-
ue, d'onde ne segue la magrezza del
corpo

Amore intenso.

corpo, & debolezza, quale fà impallidire il volto, induce l'huomo in varie infermità, febri acute, & ogni male, eccetto la clementia, & obliuione del proprio commodo.

Tristezza & dolor dell'animo.

Noi vedemo molte volte, che s'accompagnano insieme la tristezza, & dolor dell'animo, & impediscono la conseruatione della sanità; adunque l'huomo magnanimo, & prudente deue conoscere i suoi desiderij, & le sue forze, deue anco sapere, che le cose di fortuna spesse volte s'immergono nell'animo senza misura, per questo deue guardarsi di pigliar imprese eccedenti le sue forze, deue anco osseruare il tempo propitio; e quãdo tal volta si troui ingannato da qualche speranza, ouero accidenti, deue raccorrere, da quelli rimedij, che di sopra habbiamo detto della tristitia. Deue anco guardarsi dalla immoderata audacia, e temerario

Audacia.

assa-

assalimento delle cose ardue, e difficili, dalle quali ne potesse seguire vn subito, & distemperato timore; perche per esso timore, il calor naturale e gli spiriti abbandonano gli membri esteriori, e ricorrono al cuore, come quello, che è fortezza, & principio della nostra vita; d'onde ne segue pallidezza nel volto, & tremore freddo nelle parti esteriori, & per la fuga di detto calore si stringe la cute, si chiudono li porri, circa la radice de pelli, per la qual cosa quasi tutti li pelli interiori si drizzano, & si troua tal volta il timore cosi grāde, & immoderato, che per lo subito, & inordinato concorso de i spiriti al cuore, ne segue vna subitanea suffocatione, e morte, ouero che fà inuecchiar il corpo, & induce molte altre infermità pessime.

Dani.

Timore.

A questo effetto racconta vno autore antico, che cercādo alcuni giouinet-

Historia. uinetti nelli bucchi d'vna torre altissima, i polli del Falcone, al cui effetto ligorono vno di loro con arte, per calarlo al bucco con vna fune; auiene che per sua disgratia la fune si ruppe, & egli cade à terra morto; mà nel cadere fù tanto il timore, & la paura, che diuentò tutto bianco, e canuto: si può leggere nelle historie di molti incauti giouani, quali sono incorsi in disgratie, e naufraggij, breuissimi, nondimeno per lo distẽperato timore sono inuecchiati.

Et altri i quali ꝑ pochi giorni sono stati ritenuti, in carceri dure, & certificati d'vna ignominiosa morte, sono inuecchiati in breue tempo il doppio, e sano gli Medici, che molti si fanno medicare di paralisie, quali d'altro male nõ sono nate, chè dal souerchio timore; Dobbiamo dunque à più potere, fuggire l'occasioni del timore eccessiuo.

L'huo-

L'huomo prudente prima che pigli vna impresa ardua, & eccedente le sue forze, deue prima considerare il timore, e la cagione d'esso, e poi deue andare arditamente scacciando da se ogni paura. E se pur accadessero cose, che fossero da temere, non sendo à tutta l'humana generatione cosa più spauentosa della morte sẽdo ella delle cose vltime la più terribile, in tal accidente, vincer deue la ragione, e la fortezza dell'animo, mediante le quali con maturo conseglio, e graue giudicio intẽderà, che niuno deue temere quello, che non si può schifare, ouero desiderar quello che prestissimo deue venire; perche sotto questa adamantina legge ciascuno nasce per morire; Adunque cõ animo virile si dobbiamo sforzare di cacciar da noi il timore; perche nel pericolo della morte, non habbiamo il maggior

Timore.

Cura.

nemico del timore.

Timore, è suoi danni.

Il timore oſcura, & ingroſſa l'ingegno, & il diſcorſo, & ſentimento della ragione, e le forze del corpo, e quando fà il biſogno vſarle, ſpeſſe volte fanno ſchiuare i pericoli della morte; fanno annihilare, e diſſoluere, & ſtinguere alcuna volta: nondimeno per accidente per il timore, ſi fà qualche vtilità, preſta giouamẽto al ſangiozzo, ò ſij ſingulto, procedente da replettione. Et ciò procede per la cagione, che ſi ritraheno li ſpiriti alli membri intrinſechi. Conciosſia coſa, che la virtù vnita ſia più forte, che la diſperſa: per la vigoratione della quale ne ſequita più prõta conſomptione, e più facile riſolutione delle materie inordinate alla bocca dello ſtomaco, la vnde era cauſato il ſangiozzo, gli mettono paura; perche più toſto ſi parte: Per queſta via ancora buttando d'acqua

freſca

fresca nella faccia di colui, c'ha il san giozzo in vn subito, che non se ne aueda lo fà andare via. D'vna perso na degna di fede hò inteso, che hauendo vno la febre quartana, entrãdo il nemicò nella sua terra, tutta si messe in'arme alla volta del nemico, e per la grãde paura fù liberato. Leggesi anco d'vn'altro quartanario, essersi stato liberato, per hauerli posto nel letto due serpenti nascostamente, per ordine del Medico.

Historia.

Ancora si deue guardare dall'aspetto, rccordatione, e pensamento continuo de' casi terribili, e fortuiti, e da quelli che sono dolenti, e flagellati, e miserabili, à quali è d'hauerne compassione naturalmente, ò per inclinatione di sua miseria, dobbiamo molto da questi accidenti guardarsi; perche per queste passioni seguono tutte le cose c'habbiamo detto, che sono contrarie alla sanità,

Pensieri di cose terribili, e spauenteuoli.

ne più ne meno, che dalla triſtezza.

Vergogna. Simile effetto fanno quelle coſe, ch'inducono vergogna; perciò biſogna hauere riſpetto di aſtenerſi da tutte queſte coſe, dalle quali l'huomo può acquiſtarne vergogna. Si deue anco grandemẽte guardare dal l'ira quanto mai ſia poſſibile; perche

Ira. ſendo l'ira (come dice il Filoſofo,) vna ebulitione del ſangue circa il cuore, per l'appetito di vendetta, acciò la punitione vindichi l'ingiuria; e da tal ebulitione con la ragione, e quotidiana eſperienza ſi dimoſtra, che l'huomo incorre ne' febri, che conſumano la buona humidità, e coſì ancora malamente, & variamente imprime male diſpoſitioni ne' corpi. Dobbiamo ancor guardarſi d'incorrer in furia, dalla quale ne ſeguono quei mali accidenti c'habbiamo detto incorrer dell'ira, ſe bene gl'autori facciano differenza trà il furore

Furia.

è l'ira,

e l'ira; perche il furore è paſſione ſenza appetito di vendetta. Et alcuni dicono ch'è vna temperata ira, la quale preſſo gli filoſofi, è annouerata trà le virtù morali, e per la ſua ebulitione e calidità accidentale, conforta, & ſueglia il calor naturale adormentato, ò debilitato; & induce giouamento alla buona ſanità.

Furore.

E di grandiſſimo nocumento anco l'inuidia; perche da eſſa ne ſeguono accidenti e male paſſioni, come ancora dalla triſtitia; perche l'inuidia non è altro ſe non vn dolore e paſſione dell'animo; dell'apparente bene d'altrui; La geloſia ancora, nõ è altro ſe non vna paura di perder gli proprij beni, che molto ſono amati, e con vna rincreſceuole ſolicitudine dell'animo, e moleſtia, creſce alcuna volta il timore di pder gli amati beni; e così il dolore, e la triſtezza, quando non ſi poſſono diffen

Inuidia.

Geloſia.

der, e guardare, fanno grādissimo nocumento alla sanità; perche ogni natural virtù debilita, & impedisce la digestione, e sanità, & abbate l'appetito, & induce la strettezza di petto, snerua, & indebolisce le virtù dell'anima, e del corpo; perciò dalla gelosia, e dalle sue cagioni dobbiamo guardarsi quanto sia possibile.

Tutte le sudette passioni, quando sono fuori di misura, & eccedono, i modi, come habbiamo detto fanno nocumento alla sanità del coito, ò

Coito.

vero della lussuria niente si comanda, ne anco si prohibisce, si per rispetto dell'honestà della religione, come ancor perche in quest'vltima, e deterior vita, & età nostra, ò vero noi medesimi, habbiamo prouato, ò vero da persone esperti ne gli otiosi ragionamenti, habbiamo inteso, che l'immoderato, e superfluo vso, doppò il cibo, e replettione dello stomaco,

co, inferiſce, & riporta grande nocumento; e lo moderato vſo per il contrario, preſta grande giouamento alla ſanità.

ANNOTATIONI

DI GIO. LODOVICO *Bertaldo,*

MEDICO DELL'ALTEZZA Sereniſs. di Sauoia.

Proemio.

PErche l'Eccellentiſſimo Medico Vgone Benzo, nel proemio della preſente breue, mà dottiſſima opera, hà compendioſamente accennato la cura, che l'huomo hauer deue circa il buon regimento del corpo, e dell'anima inſieme; per queſto noi ancora, con ogni ſorte di breuità, habbiamo trattato nello ſteſſo proemio delle

 paſſio-

passioni, & affetti d'esse: riseruandoci di trattarne più ampiamente in questo vltimo capo, nel quale (come richiede la medicina) sequitaremo l'opinione di Galeno nel libro de cognoscendis, & curandis animi affectibus, *e nel libro*, de cuiusque animi peccatorum cognitione, & curatione. *Senza discostarsi ponto dal parere di Aristotile, Plutarcho, Seneca, Vuechkero, Quercetano, Pasci, & altri quali vnitamente c'insegnano, il graue danno ch'apportano all'huomo le souerchie passioni, e come ottimi filosofi descriuono il modo di cacciarle, & curarle.*

Autori de quali s'è seruito l'autore.

Li affetti dell'animo altro non sono, che certi mouimenti d'esso, quali lo rendono disobediente alla ragione, e trà di loro tanto sono differenti, quanto diuersi sono li temperamenti de humani corpi, & abbondanti e humori, da quali essi affetti nascono, e possono essere in tanta quantità, e generar tal intemperie, che l'huo-

Diffinitioni dell'animo.

Differentie.

l'huomo mancarà di mente, e trauiarà dalla dritta ragione, e talmẽte crescono, che l'animo non può ne contenersi, ne regolarsi ne i termini ragioneuoli, come si vede di quelli che cadono nell'ira, nella tristezza, nel furore, nella paura, e nell'inuidia: oue per il contrario dal buono temperamento ne nasce la quiete, e tranquilità dell'animo, e quãdo da quelle perturbationi s'altera, si souerte, si muoue dal suo natural stato tutto il corpo, & i mouimenti torbolenti, della ragione nemici infiamano, conturbano, & incitano ogni stato dell'animo, cagionano varie infermità, e spesso anco si priuano di vita. Dalla tranquilità tutto il contrario auiene; perche per essa l'huomo si rende trãquillo, fermo, constante, amoreuole, benigno, e quieto: mitiga li disordinati appetiti del senso, e con sodo giuditio discorre intorno à i pensieri della sua mente, e sanamente giudica intorno alli oggetti, che se li rapresentano. Se bene altri

Effetti d'esso.

Effetti dell'animo tranquillo.

dunni

danni apportano gl'immoderati affetti; perche mouono gli spiriti, e il sangue hor dall'estrinseco all'intrinseco, & hor dall'intrinseco all'estrinseco, hor presto, hor tardi, hor più, & hor meno, come già detto habbiamo nel proemio.

Altre differenze più particolari.

Altre più particolari differenze si cauano dalle cause delli affetti sudetti; perche i loro mouimenti alterano la mente, & il pensiero, tanto intorno alle cose buone, quanto alle cattiue, con queste differenze; se l'opinione è di cosa buona, ò vero ch'è presente, ò vero ch'è d'auenire, se è presente, genera allegrezza, dalla quale ne nasce tal'hora la maleuolenza allegra (per così dire) dell'altrui male, la dilettatione, la iattanza, l'amore, & altri simili: se poi l'opinione è di bene d'auenire, ne nasce la lussuria, e questa, come radice fecōda genera tal'hor ira, odio, inimicitia, e discordie, liti, & altri simili.

Opinione delle cose presenti, ò d'auenire.

Opinione del male presente.

L'istesso si può dire dell'opinione del male, s'è male p̃sente, ne nasce la tristezza,

l'inui-

l'inuidia, l'emulatione mala, l'angoscia, il dolore, la mestitia, l'afflittione, la solicitudine, e la molestia: se è male venturo genera paura, vergogna, timore, esanimatione, e perturbatione, e per conchiudere dico, che come gli spumosi e perturbatimouimenti del mare, cagionati dal gl'impetuosi venti, e furibonda tempesta, sogliono in molti modi præcipitar la naue, hor facendola vrtar in duri scogli, hor coprendola con le proprie onde, & in altre maniere inaueduta mēte affocandola; così gl'immoderati mouimenti dell'animo, in molti modi, fanno pericolare, questo nostro corpo ricetacolo, e naue dell'animo, e bene spesso lo conquassano del tutto tutto.

Opinione del male venturo.

Esempio.

Deue adunque l'huomo, che si troua in tal pericolo, elegersi vn buon'amico, religioso, ò secolare, quale (come detto habbiamo nel primo capo) con esempij ciuili, morali, naturali, e christiani, con esortationi, e soaui ragionamenti, contrarij

Rimedij per risanarsi dalli affetti dell'animo.

alla ſua deprauata mente, quaſi perito medico cercar di riſanarſi; perche contraria contrarijs curantur, Deue anco (ſe l'infermo ſarà di ragione capace) con ragioni probabili, con eſempij, inductioni, dimoſtrationi leuargli dalla mente la falſità, & improntargli la verità, e preſentargli auanti gl'occhi le pitture delle virtù, e de i vitij, i ſimolacri, e le deſcrittioni d'huomini forti, e conſtanti; per cõtemperare gli ſuoi affetti, e così ſi potrà riſoluerſi di abhorire i vitij, & abbracciare le virtù.

Rimedij quãdo hã fatto habito nell'huomo.

Quando finalmente tali mouimenti haueſſero fatto nell'huomo l'habito, non ſi deuono curare tutti ad vn tratto; perche reſtarebbero eſaſperati, e più potenti à reſiſtere alle medicine, è più difficili, à eſſer curati; mà ſi deuono ſecondo l'opinione di Galeno nelli citati libri curar à poco, à poco, e correger, e mittigare con deſtrezza; e come l'eccellente Medico, à diuerſe infermità corporee applicar ſuole

suole diuersi rimedij, così sogliono curarsi questi tali con diuersi mezi; perche le perturbationi, & affetti dell'animo nati da sottili, & aerei vapori delli humori del corpo, non puono esser curati, che con gran solertia, e destrezza del prudente Medico, il quale non scaccia tutti gl'humori del corpo; mà solo i vitiosi, e correge gl'impuri, acciò si facciano le funtioni pure, e buone: ritornando gl'humori alla sua naturale temperie.

Come si facciano li affetti dell'animo.

Esempio.

Anco il prudente giardiniere separa gl'arberi cattiui da gli buoni, le spine da gli virgolti, & il contadino separa gli triboli, & il loglio dal formento, e l'hortolano l'herbe seluatiche dalle domestiche, acciochе restando il terreno libero possi nodrire le piante più domestiche, e dar gli frutti più dolci, e saporiti: e tanto ne deue fare il Medico accorto, nella cura delli animi appassionati, non deue sradicare alla prima dal corpo con purganti medicine gli humori vitiosi; mà bisogna

Altro esempio.

Altro esẽpio.

sogna che prima gli disponga con medicine alterantì, aprendo le vie, & roborãdo le parti più languide, & così dandogli molte scosse à poco, à poco separarà gli cattiui da gli buoni humori, nella maniera, che il giardiniero con destrezza dando molte scoße alla pianta seluatica la caua, è la separa dalla buona, & à questo modo si curarano gl'animi perturbati, come si curano gli giardini, gli campi, e gli horti: e lasciando la generalità, me ne vengo a trattare delli particolari affetti, & primo.

DELL'AMBITIONE.

Ambitione, che cosa sia.

Origine.

L'AMBITIONE altro non è ch'vn ardente desiderio, & immoderato appetito d'hauer gradi, eccellenze, & hònori; Origene dice, che l'ambitione è simia della carità; perche come la carità è patiente, benigna, & à tutti gioueuole, cosi l'ambitioso à guisa di simioto và imitando

tando, questi atti, non già perche habbi desiderio di giouare ad alcuno; mà solo per poter ingannare, & regnare; per questo ben dice Sant' Ambrogio, che l'ambitione, è la radice di tutti li peccati, massime à quelli che ricercano di acquistare, gradi per vie indirette, e storte, non per giouare; mà più tosto per offendere, non per buono, mà per cattiuo fine.

Sant' Ambrogio.

I gradi dell'ambitione sono diuersi, come anche diuersi sono i mezi, con i quali gl'ambitiosi caminano al loro fine; perche hauendo alcuni per fine l'applauso popolare, e la gloria mondana, cercano le prime cathedre delle letture, delle scienze, & arti, i primi luoghi, nelle dispute, e ne gli honori, come pur fãno li soldati quali desiderosi della vittoria cercano il primo luogo, e gli architetti nel dessignare prima, e poi nel erger fabriche, e collossi, & altre machine della loro professione, quali tutti non hauendo fine di giouar al prossimo; mà solo della loro

Gradi dell'ambitione.

Esempio.

lode

lode, & vtile, inciampano in molti errori: desiderando quegli honori ch'eccedano gli loro meriti, restano biasmati, e dishonorati, e ben e spesso toccandogli tal biasimo il cuore, con l'honore perdono la vita.

Esempio.

Questi fanno come l'acqua del stillicidio quale si gonfia, & ad ogni picciol soffio di vento crepa: come la vesica piena di vento, quale per vna minima pontura d'ago suanisse. Di questi tali v'è ne sono piene le corti, che gionti al colmo della loro ambitione sono fatti gonfij, e pieni di vento, e scordandosi (per così dire) di loro vogliono abbracciare opere eccedenti le loro forze, e giuditio, non le potendo ridur à porto, s'attaccano al cuore il dolore, & alla giornata moiono. Et auiene à loro, come ad Icaro, quale perche volò troppo alto cadè nel mare, e Lucifero perche desiderò il più sublime luogo del Cielo, fù da quello con i satelliti suoi gettato nell'inferno: Adamo perche

Corti piene d'ambitione.

Lucifero.

Adamo.

volse

volse anc'egli farsi vguale à Dio fù cacciato dal terrestre Paradiso, con graue danno di tutta l'humana generatione, e simili furono li figliuoli di Noe, quando fabricorono l'altissima torre, la quale imperfetta rimase, per la confusione delle lingue: degno castigo de ambitiosi, quali si confondono da loro medesimi.

Noe.

Altri fondano l'ambitione loro nella nobiltà del sangue, & si vantano d'esser nati da stirpe Imperiale, d'essere vsciti di casa Regia, d'hauer hauuto origine antichissima, da Marchesi, Baroni, Conti, & altri lignagij di nobil sangue, d'essere figliuoli d'inuiti Capitani, ò di dottissimi Legislatori, & è tale, e tanta la loro ambitione, che s'haueßero ardire vorrebbero deificarsi, facendosi figliuoli di Marte, pallade, ò Minerua, mà pur è vero, che se si ricercasse di molti tali, il loro principio si vederebbe chiaro, che hãno hauuto origine da vilissimi Pastori, da rozzi cõtadini, da ignobili artegiani, i quali, ò

Ambitione per nobiltà del sangue.

Nobiltà.

per qualche ventura di ritrouar theso-
ro, ò per gli longhi inganni fatti nelle lo
ro merci , ò perche sono stati in quelle
auenturati, e per hauer faticato molto, e
vissuto male, ò per lettere stentatamente
imparate, hanno congregate ricchezze,
& in molte maniere si sono nobilitati;
Per questo io nō mi merauiglio se tali cō
mettono atti vili, & ignobili, & di ogni
biasimo degni; perche sendo in loro l'i-
gnobiltà naturale, e la nobiltà accidenta-
le, non puono cōtenersi, che questi non ri-
tornino al loro natural principio , per
questo si vede, che quando l'ambitioso è
esaltato à qualche honore, diuenta super-
bo, vantadore, dispreggiatore dell'antica
nobiltà de' suoi maggiori, riuolge la fac-
cia dalli primieri amici: non si cura di
giouare, mà solo si gloria di soprastare
à tutti, diuenta molesto, importuno, gra-
uoso, e tale, che di lui si dicono dal volgo
ridicolosi prouerbij, come quello chi vuol
conoscer il villano, li doni la bachetta in
mano,

mano, & altri che per modeſtia taccio, & auuiene loro, quello ch'auiene à quel filiſofo, qual ſendo da vn nobile tale rinfacciato ch'era nato vilmente, il filoſofo ſaggiamente le riſpoſe, Nobilitas mea à meipſo incipit, tua autem à teipſo deſinet: Et à quell'altro filoſofo di cui ragiona Galeno, nel libro intitolato exortatio ad bonas artes, che ſendo inuitato da vno perſonaggio grande, mà ambitioſo; gionto che fù nella ſua caſa, gli ſputò nella faccia, accenando che egli haueua ſputato nella più ſporca parte di quella habitatione.

Riſpoſta d'vn filoſofo.

Altri ambitioſi ſi trouano, che inſieme ſono vitioſi, e la loro ambitione ſi può chiamare vitioſa, queſti ſono gonfij di ſenſualità, è di tutti i vitij, ne i quali ſi godono, e ſi vantano, e per tali bramano eſſer tenuti, e l'oggetto loro è circa le coſe peſſime, e quanto più ſono peruerſe le loro attioni, tanto più ſi tengono gonfij, & altieri, ò vitio eſecrando! non ſi può

Ambitioſi vitioſi.

dir peggio, che peccare senza vergogna, questi inducono (per così dire) Iddio à lamentarsi di loro per bocca del Profeta; gloriantur cum malè fecerint, & exultant in rebus pessimis. *E questa ambitione sarà la loro confusione, come dice l'Apostolo S. Paolo,* ad Philipp. 3. quorum gloria in confusione.

Ambitiosi de fama per via indiretta.

Sono anco ambitiosi quelli che conoscendosi di virtù deboli, e priui di merito, ad ogni modo procurano per via indiretta quella lode, di cui sono indegni per via direta, questa è la cagione ch'entrando in dignità per forza di danari, di fauori, ò d'altra strada simile, regnano, e dominano tirãnicamente, sedono ne' tribunali, e giudicano talmente, che poi ne nascono mille inconuenienti, apportano danno notabile à Prencipi, e Republiche, dishonore à loro, ingiustitia, e danni inestimabili à popoli, e lacrime, e pianti, à poueri litiganti, quali contra tali dimandano vendetta à Dio, nel cui conspetto,

come

come dice l'Ecclesiastico al cap. 20. sono fatti odiosi: Qui potestatem sibi assumit iniustè, odietur à Deo. Mà che diremo d'alcuni paraninfi? quali perche Iddio e la natura li hanno dotati d'vn corpo conueneuolmente disposto con vaghezza di colore, vedendosi belli, se ne vano altieri, & orgogliosi, vogliono ch'altri siano obligati à seruirli, e fatti ambitiosi, attendono ad ornarsi, e non hanno altro fine, che di vanagloria feminile, e perciò senza giuditio inciampano in mille errori: spendono souerchiamente senza misura, generano inuidia nel prossimo, fanno sopra di loro fare molti giuditij, non conoscendo la meschinità loro; questi possano ragioneuolmente parangonarsi, al cataletto che si tiene nella Chiesa, qual mai s'orna di veluto, se non quãdo sotto vi stà il corpo morto, è puzzolente; perche con li souerchi, & esteriori ornamenti danno ad intendere al Mondo, hauer vn'anima piena di peccati, nei

Ambitiosi vane p la bellezza di corpo.

Esempio.

quali perseuerando si cade nella morte.
Peccatum cum fuerit consumatum generat mortem.

Danni ch'aporti l'ambitione.

E tanto sottile questo vitio, che macchia anco quelli, che per altro sono d'ogni lode degni, lo dice Sant'Ambrogio, sæpè quos vitia nulla delectant, nulla potuit fędare luxuria, nulla subuertere auaritia, hos facit ambitio criminosos, *e chi si lascia da quella vincere, non prouarà mai tranquilità alcuna; perche è vn fuoco che sempre arde, vn verme che sempre rode, si nodrisce di vane speranze, hà la mente piena di cose nuoue, hà la volontà quasi insatiabile, & è pieno di varietà di cose; le quali tutte apportano grandissimo nocumento alla sanità.*

Cura.

La cura di questa infermità sarà il conoscer se stesso, e l'humiliarsi.

DELL'AVARITIA.

L'Auaritia (dice Aristotile nel lib. primo, lib. della Politica) è vn vitio dell'animo, quale immoderatamente desidera hauere, & ingiustamente ritiene quello che à d'altri s'apartiene; la cura di questo vitio è tanto più difficile dell'altre, quanto che l'auaritia, è radice de gl'altri vitij; Auaritia est radix omnium malorum, e la proua stessa ne farà fede; perche l'ambitioso si satia co'l dominare, e co'l commandare: il libidinoso co'l compiacer al senso, & alla carne; L'iracondo co'l vindicarsi, ò co'l far ingiuria al nemico: l'inuidioso cò'l veder l'altrui danno; Il goloso con la varietà, e copia de cibi; mà l'auaro mai è contento, mai satola la sua voglia, mai finiscono gli desiderij suoi d'accumular thesori, e quanto più accresce il thesoro, tanto più gli cresce la volontà di thesaurizare, come leggiadramen-

Diffinitione dell'auaritia.

Aristotile.

Cura difficile.

Giuuenale poeta. *dramente ſpiegò il Poeta Giuuenale in vn ſol verſo,* creſcit amor nũmi, quantum ipſa pecunia creſcit, *e Virgilio dice, che la volontà, & il deſiderio dell'auaro altro non è ch'vna eſecrãda fame,* auri ſacra fames, *et Ouidio nel libro de' ſuoi faſti dice à queſto propoſito, ch'ella è vna furioſa cupidigine.*

Occidio.

Creuerũt & opes, & opum furoſa cupido.
Et cùm poſſideant plurima, plura petunt,
Sic quibus intumuit ſuffuſa, venere ab vnda.
Quo plus ſunt potę, plus ſitiuntur aquæ.

Il dotto Paſſi. *Il dotto Paſſi dice che l'Auaritia fà quattro cattiui effetti, nell'Auaro.*

Effetti del l'auaritia ſono quattra.

1 *Primo lo fà miſero; perche ingiuſtamente, e con gran fatica, s'attribuiſce quello che non ſe gli conuiene, contro le minaccie di Santo Matteo:* Vęh his qui congregant non ſua.

Secondo

2 *Secondo lo fà Idolatra; perche lascia il primo commandamento di adorar vn solo Dio, e si riuolge ad adorare l'argento, e l'oro, facendosi di quelli misero seruidore,* Auaritia est Idolorum seruitus.

3 *Terzo fà che l'Auaro sia senza carità, e crudele verso à poueri, come ben dice San Gio.* Qui viderit fratrem suum necessitatem habere, & clauserit ab eo viscera misericordiæ, quomodo caritas Dei manet in eo?

4 *Quarto l'auaritia fà, che l'auaro per l'acquisto de beni terreni, perde il regno de' Cieli, lo scrisse San Paolo alli Efesi.* Auari regnũ Dei non possidebunt, *e perciò resta odioso à Dio, à gl' Angioli, & à gl' huomini, e spiaceuole à se stesso, e solo amabile al Demonio; Non si può dir peggio ad vno, che dirgli auaro, che vuol dire auido, e cupido d'oro, e d'argento, dal cui nome*

Etimologia dell'auaritia.

Appetito dell'auaro inhonesto
Isidoro.

me nasce l'auaritia, ch'è inhonesto, insatiabile, & ingiusto appetito delle cose aliene, così dice Isidoro. E inhonesto; perche volendosi fare possessore degl'altrui beni, trapassa ogni honestà con se stesso, e col prossimo insieme: con se stesso mentre trapassa la mediocrità del viuere, cade nell'estremità, mangiando pane aspro, duro, negro, beuendo vino acetoso, puzzolente, acquaticcio, e tal'hor anco guasto è corrotto: nel vestire, pani grossi, nel portargli stracciati, ò fuori di modo rapezzati: nelle attioni faticando fuori di misura, caminando con pericolo della vita, sopportando fame, sete, caldo, freddo, & altri dissaggij: co'l prossimo offendendolo con molti atti indecenti: e poi insatiabile, come hò detto di sopra, e come anco dice l'Ecclesiastico al 5. Auarus non implebitur pecunia; *e Seneca dice che l'auaro, non si contenta di ciò che guadagna; mà sempre pensa à quello che può guadagnare: non e buono à gl'altri,*

In che inciampi l'auaro.

Offese del l'auaro verso il prossimo.

Appetito insatiabile d'esso.

&

& è pessimo à se medesimo; Piglia ad altri, e nega à se stesso, è infelice à se, e misero ad altri: mai pensa morire, per non lasciar il mal acquistato. In summa dica pur chi vuole, le ricchezze di tutto il Mondo mai potranno satiare l'auaro; perche tale è la natura sua.

Auaro insatiabile.

L'auaritia è come il fuoco, le ricchezze come la legna, quãto più legna si mette, al fuoco tanto più cresce; E quanto più ricchezze hà l'auaro tanto più gli cresce l'amore di quelle; Per satiar vno bisogna contentar il suo cuore, il danaro riempe la borsa, dunque non può riempir il cuore; perche niun corpo può riempire due luoghi.

Esempio dell'auaritia.

Il cibo mai satola il famelico, se non è riceuuto nel suo proprio luogo, ch'el ventre, l'auaritia è fame del cuore; il danaro è cibo della borsa, dunque nõ può satolar il cuore dell'auaro, non potendo essere riceuuto nel proprio loco.

L'auaritia è infinita, il danaro è cosa finita;

Auaritia infinita.

finita; il finito non può riempire l'infinito, & il danaro non può satiar l'auaro. E come dottissimamēte argomenta il grande Agostino; Niuna cosa che sia senza Dio può satolar l'anima ragioneuole, qual è capace di Dio; Il danaro, è le ricchezze sono senza Dio; perche esso non stà in quelle, dunque solo Dio può satiar l'anima nostra, come benissimo cōferma il Serenissimo Re David, quando dice satiabor cum apparuerit gloria tua; Questo appetito è poi ingiusto; perche piglia ad altri, e l'attribuisse à se stesso, riceue volontieri, e mai dona cosa alcuna. Rapisce con inganno quello che non può hauere per giustitia: non teme Dio, ne riuerisce l'huomo, non perdona al Padre; non conosce la Madre; non rispetta il fratello; non serua fede all'amico, opprime le vedoue, e succhia i pupilli, odia l'altrui bene, e come ingiusto possessore dell'altrui ricchezze, nel spender raro, scarso nelle limosine, inimico di pietà, destrut-

David.

Appetito detto ingiusto.

deſtruttore di carità, diſſipatore d'amore, à Dio è ingrato, al proſſimo empio, à ſe medeſimo crudelle: è accompagnato ſempre da cinque rabioſiſſimi furie, dal la diffidenza, ſolicitudine, vana ſperāza, paura, e diſperatione; perche al fine per la moltitudine de ſuoi peccati e per le ingiuſtitie, e torti fatti al proſſimo: Iddio permette che ſiano fatti fauola del mondo, ſcherno, & opprobrio de gl'huomini, e che le congregate ricchezze, co'l mezzo del fiſco vadino nelle mani de' Prencipi, & ſi fanno arca d'eſſi, come beniſſimo à queſto propoſito dice San Gerolamo; Quid enim eſt auarus niſi arca principum, præda latronum, ſibilus omnium, è fatto anco ſimile al Barbagiano, quale da tutti gl'altri vccelli viene ad eſſere ſpenacchiato. Da queſta ne naſcono l'infermità, le moleſtie, le triſtitie, che conturbano l'animo, e lo tengono occupato, e quaſi peſtifero morbo nelle vene incalmato, e nelle medolle, genera crudità,

L'Auaro è accompagnato da cinque rabioſi furie.

S. Girolamo.

Similitudine.

Danni ch' apporta l'auaritia.

dità, indigeſtioni, reume, catarri, pleureſie, infiamagioni di pulmone, e fegato, febri acute, maligne, & peſtilenti, acquiſtate tal volta per l'auaritia del danaro in luoghi ſoſpetti guadagnato: è anco ſogetto à dolori artetici, renali, et altri da quali per non ſpendere non ſi cura di liberarſi; ma più preſto patiſse, e ſtenta, e quaſi che nulla habbi. Di lui ſi verifica il detto Auaro, tàm deeſt quod habet, quàm quod non habet, è doppò hauer patito temporalmente in queſta, vita patiſſe nell'inferno eternamente: La cura di queſto è la carità verſo il proſſimo.

Cura.

DELL'INVIDIA.

Inuidia. S.Gio. Chriſt. Similitudine.

L'Inuidia fù da San Giouanni Chriſoſtomo ſopra i Salmi, deſcritta ſotto alla metafora d'vn'horrendo monſtro, il cui petto è ripieno di fiele, la lingua di veleno, il cuore di languore, e le membra eſangui, il viſo pallido, il corpo macilēte

te, gl'occhi lyppi, le zampe armate, che mai dorme, sempre veggia, stà in continuo motto, odia la luce, volõtieri s'ascon de nelle tenebre per potere secretamente offendere il prossimo, guarda per trauerso, ride solo quando altri piangono, e piã ge quando altri ridono. Perciò ben dice il Poeta Ouidio.

Ouidio.

Surgit homo pigrè, semesarúmq; relinquit.
Corpora serpẽtum, passúque incedit inerti.
Pallor in ore sedet, macies in corpore toto
Nusquam recta acies: liuent rubigine dentes:
Pectora fele virent: lingua est suffusa veneno.
Risus abest, nisi quem visi mouere dolores:
Nec fruitur somno, vigilantibus excita curis.
Sed videt ingratos, intabescitq; videndo.

Ouid. lib. 2. met.

Suc-

Successus hominum carpitque, & carpitur vnà.

Suppliciúmque suum est: quamuis tamen oderat illam.

Diffinitione dell'inuidia.
Vgone.
S. Agost.

L'inuidia (dice Vgone) è vn cruccio dell'animo corrotto, e fracido, della prosperità, e buona fortuna d'altri, Inuidia est de bono alterius tabescentis animi cruciatus, *Inuidia dice il grande Agostino*, est dolor de aliena prosperitate.

S. Bonauentura.

Inuidia dice San Bonauentura, est tristitia alienæ felicitatis, & in aduersitate lætitia, *di modo tale che la lode, la prosperità altrui, e le virtù, sono l'oggetto dell'inuidiato, & in questo ella è differente è peggiore dell'ira, il cui oggetto sono l'opere cattiue, & i peruersi costumi, e le sceleragini, tutte cose che prouocano l'animo ad odiarle. Pare che tutti gl'altri affetti, e passioni possino hauere qualche pretesto di scusa; solo l'inuidia non può coprir l'iniquità sua; l'ambitione si copre con qualche specie di virtù; la volu-*

Inuidia peggior dell'ira.

Solo l'inuidia nõ può coprir l'iniquità sua

pià

ptà cõ l'allegrezza, l'auaritia co'l fuggir la miseria, e soccorrer à suoi bisogni; la vanagloria con la policia, la lusuria, con la sanità, la prodigalità, con la liberalità.

Solo l'inuidia resta ignuda, e non hà da poter coprir l'infamia sua. Questo è quel monstro horrendo, che se bene ama le tenebre, & i latiboli della secretezza, ad ogni modo si scopre trà Signori, trà Dotti, trà Huomini, e Donne, trà Fratelli, nelle republiche, nelle corti, e nelle priuate habitationi; Alessandro desideroso d'honore, e di gloria, vedendo che suo Padre era sempre vittorioso, temendo non gli lasciasse occasione di acquistare la bramata fama gli portò inuidia; Temistocle cercò di superar l'opere di Miltiade, e l'inuidia non lo lasciaua riposare giorno, e notte, e Saul inuidiò la gloria di Dauid, quando sentì la bella lode. Percussit Saul mille, & Dauid decem milia.

Esempi. *Aleßandro.* *Temistocle.* *Miltiade* *Saul.* *Dauid.*

Caim vccise Abel, i figliuoli di Giacob

Caim. *Abel.*

non la perdonorono à Gioſeppe loro fratelli, e Maria, & Aaron per inuidia mormororono contro il fratello Mosè.

Rachele.

Rachele ſterile portò inuidia à Lia ſua ſorella, perche era feconda, nella gen. à 26. cap. ſi legge d'Iſaac, che benedixit illi Deus, & locupletatus eſt homo, & ob hoc inuidẽtes paleſtini, &c. Et queſto ſi può applicare in queſti noſtri infelici tempi, ne i quali ſe i Rè, i Duchi, i Prencipi, nelle loro corti tengono per più caro vno ſeruitore, ſubito i Paleſtini et altri cortegiani gli portono inuidia, come anco ſi legge di Aman, e Mardocheo, e come alla giornata ſi proua da chi frequenta le corti: l'isteſſo anco ſi vede trà dotti, ne i ſtudij publici, nelle Academie, e ne i Senati: da queſto ſi ſcorge chiaro, che l'inuidia è circa i beni dell'animo, cioè della ſapienza, fortezza, giuſtitia, e temperanza: e del corpo come bellezza, ſanità, velocità, leggiadria, ò vero della fortuna, come ricchezze d'oro, argento,

Iſaac.

Aman, e Mardoche.

campi,

campi, vigne, & altre ſimili, le quali come cauſe efficienti, partoriſcono queſto horrendo monſtro, & eßo partoriſſe poi ſei figliuole, cioè emulatione mala Angoſcia, Merore, Afflittione, Solicitudine, Moleſtia.

Figliuole d'inuidia.

L'emulatione, è vn dolore dell'animo per non poter conſeguire quel bene, ò honore, che l'huomo potrebbe; mà gli viene dalla fortuna negato, qual dolore non naſce; perche altri habbino quel bene; mà perche eſſo non lo poſſi hauere: L'angoſcia è vn'infermità, che còprime l'huomo, e lo riẽpie de ſoſpiri, quali generano vn dolore ſi graue, che crucia il corpo, e l'animo inſieme. Il Merore, fà che l'huomo al ſoſpiro aggionge il continuo lamento. L'afflittione è vn'infermità, che ſempre tormenta: la ſollecitudine, riempie l'animo di penſieri, e lo rende ſempre cogitabondo, e per vltimo la moleſtia, la quale è infermità permanente, e fißa, e tanto più è graue, e pericoloſa, quanto ch'ella na-

Deffinitione dell'emulatione

Deffinitione dell'angoſcia.

Merore.

Afflittione.

sce dalla deprauata volontà dell'inuidioso, e non dalla imbecillità della natura, come le altre passioni dell'animo, per questo non è merauiglia s'ella fà cattiui anzi pessimi effetti, sendo nell'animo, come verme nel legno, rugine nel ferro, tignola nel vestimento, quali rodono il loro sogetto, così l'inuidia rode l'inuidioso, & à guisa di vipera rode l'interiora di chi la partorisce. Quia non parcit consanguineis, neque amicis.

Esempi. E come il dracone ch'insidia il parto, dell'Elefante per diuorarlo, così l'inuidioso aspetta l'opera lodeuole, per diuorarla con i mordaci denti della detrattione, come si legge di Iob al 30. frater fui draconum, & socius strucionum, è anco simile al leproso, à Giuda traditore, & al diauolo: il leproso vorebbe che niuno fosse sano, & il diauolo che niuno fosse buono, e Giuda si contristò del pretioso vnguento sparso sopra CHRISTO, e l'inuidioso à guisa di leproso, è di diauolo si duole

Iob.

Leproso.

Diauolo.

Giuda.

dell'al-

dell'altrui bene, & come vn'altro Giuda si contrista dell'odor del bene, e delle virtù del suo prossimo, quinci San Bonauentura nel libro intitolato dieta salutis, dice che Dio farebbe ingiuria all'inuidioso se lo collocasse in paradiso; perche vedẽdo l'inestimabil gloria de' Beati morirebbe, & io ardirei anco di dire, che sia simile alla Notola, la quale s'accieca al splendore, al quale si dourebbe illuminare; l'aragno che dal fiore ne caua il veleno, dal quale l'ape ne caua il miele, il buono si ralegra delle opere buone, e l'inuidioso se ne dole, e vede solamente nelle tenebre, come Helij di cui si legge nel primo de Rè al cap. 3. che mai pote veder la lucerna sin tanto, che fù estinta; L'orso dicono, i naturali che è animale fetido, e brutto, che ligato alla catena mai stà quietto, mà sempre si muoue hor con il capo, hor cõ le zampe, così l'inuidia mai lascia il cuore quietto; L'orso, ò che succhia le sue zampe, ò che diuora l'altrui

S. Bonauentura.

Helij 3. lib. de' Re

Orso.

carne, e l'inuidioso, ò che rode sestesso, ò che rode altri, psal. 26. appropriant su per me nocentes, vt edant carnes meas; *questo è quella fiera pessima, che mangiò il diletto Giuseppe, questa è quella bestia, che vide Daniele al cap. 7. simile all'orso, c'hauea tre ordini de denti, &* comedebat carnes plurimas, *si che per conchiuderla l'inuidioso, è vn monstro composto de più crudelli animali, che trouar si possino; di verme, di tignola, di dracone, di vipera, di notola, di ragno, di orso. Questa m'imagino sia la cagione; per la quale Salomone, ne' prouerb. à 25. c. ci prohibisce la conuersatione dell'inuidioso; perche è simile al traditore.* Ne comedas cum homine inuido, & ne desideres cibos eius, quoniam in similitudinem Arioli, & cõiecturis æstimat, quod ignorat. Comede, & bibe dicit tibi, & mens eius nõ est tecum; *perche l'inuidioso fà l'indouino, e dell'astrologo: adesso và penetrã*

Daniele.

Inuidioso monstro crudele.

Salomone

La conuersatione dell'inuidioso è da fuggirsi.

Effetti dell'inuidioso.

do i ponti, i minuti, e l'hora della sua nascita, pretende di osseruare tutte le attioni, e con queste predice la sanità, e l'infermità, la buona, e la mala fortuna, la perfettione, & i mancamenti, le virtù, & i vitij, le ricchezze, e la pouertà, l'odio, e l'amore, e pure meschino Iddio permette, che quanto dice il tutto sia buggia, ex coniecturis; perche vuole predire se vno hà d'hauer il giorno fausto, ò infausto, da segni, e congietture, come faceuano gl'antichi, quali volendo predire qualche cosa faceuano sacrificio, e poi guardauano nelle viscere dell'animale se vi trouauano il segno, e secondo quello faceuano le congietture loro: credo intrauenga à simili cortegiani inuidiosi, come à Giuliano Apostata, quale hauēdo fatto vn sacrificio, guardando nelle viscere dell'animale vi ritrouò vna croce, che per esso fù la croce del cattiuo ladrone. Vogliono predire da segni gl'altri auenimēti, & nō sanno vedere i pessimi contrasegni

Giuliano apostata.

gni dell'inuidia, che loro portano scolpita nella fronte, sendo che de passioni interiori mali affetti fanno, che si scopra al di fuori la loro maligna natura, non per regole d'Astrologia, ne di cõgietture, ne di Piromantia, ne altre simili, mà solo per buone regole medicinali à noi date da Galeno, & Hipocrate, & anco ben simbolizate nella scrittura, come per esempio dell'hedera di Giona, qual restò palida, e si trouò secca; perche dentro era stata corrotta dal verme, così gl'inuidiosi sono aridi; perche hanno dentro il verme dell'inuidia, che gli rode: il verme è animale, che mai ceßa di rodere, così l'inuidioso mai riposa ne giorno, ne notte. Quãdo si secca l'albero subito si accorge che sia il verme, quãdo il cauallo è rizzinto si sà c'hà il verme, e da questi contrasegni si conosce anco, che l'inuidioso tiene il verme dell'inuidia che lo rode, ò come fingeuano gl'antichi di Prometeo, che haueua l'auoltore, che gli deuoraua il cuore, sono

Hedera di Giona.

Prometeo

come

sono come il segno del scorpione, quale (secondo gl' Astrologi) è segno freddo secco, e notturno, e communemente gl' inuidiosi sono di corpo secchi, è macilenti, in questo segno la casa, ò che è di morte, ò di niuna esaltatione, e l'inuidioso, ò che brama la morte all'inuidiato, ò almeno che non gli procura anzi gl'impedisce il bene, e l'honore, & il tutto al fine redonda in dãno, e biasimo loro, sendo carnefici à loro stessi, ministrandosi la morte in molti modi, come si legge di Saul, che diuentò pazzo, Architofile ch' ignominiosamẽte s'apicò, con le proprie mani.

Effetti dell'inuidia.

Quando alla cura, sendo eglino peggiori della natura de' cani, e de' boui, come dice San Basilio Canes educatione mansuescunt, boues obsequio fiunt tractabiles; Inuidi officijs aggrestiores euadunt, ne Galeno, ne Hipocrate, ne Auicena, ne Esculapio Dio della medicina hauer ancor ritrouato methodo côtra n.ẽ te p curarli; pche nõ fanno pfessione di

Cura.
Inuidiosi, peggiori de' cani, e boui.
S. Basilio.
Esculapio Dio della medicina.

di medicar animali irragioneuoli; mà se bene creature ragioneuoli.

A chi spetta la cura dell'inuidioso.

Il Quercetano rimesse questa cura à dottissimi Theologi, acciò con l'alto loro sapere cerchino di dargli la perfetta sanità dell'anima, che poi facilmente hauriano quella del corpo.

DELL'AMORE VENEREO.

Due sorti d'amore.

Amor diuino è di quattro maniere.

DVe sorti d'amore si trouano, amor spirituale, e temporale, ò sia amor diuino, e mondano, il diuino è di quattro maniere.

Primo amor di Dio.

Secondo amor del prossimo, quali con altro nome sono chiamati carità, e dilettione.

Terzo amor delle cose eterne.

Quarto è delle virtù, e si chiamano affettioni.

Amor mõdano di quattro sorti.

L'amor mõdano è anch'egli di quattro sorti. Primo amor proprio.

Secon-

Secondo l'amor de' parenti, quali si pono chiamare co'l nome di vana amicitia.

Terzo l'amor delle ricchezze, quale si chiama cupidiggia, ò sia auaritia.

Quarto amor delle delitie, quale si chiama carnalità, e lasciuia.

Ch'amore si deue ricercare, e fuggire.

Il primo amore si dourebbe da tutti ricercare, come vero amore; il secondo si dourebbe fuggire come falso, e pernicioso: io come Medico tratto solo dell'amore delle delitie, e carnale: lasciando il trattato dell'altri à grauissimi Theologi.

Radice dell'amor mondano.

Questo hà per radice la suggestione, da cui ne nasce il germoglio della delettatione, da questa il consenso, dal consenso l'opera, dall'opera, la consuetudine, dalla consuetudine, la disperatione, e poi l'escusatione del peccato, la vanagloria, e per vltimo la dannatione: in questo si vede il principio, il mezzo, & il fine dell'amor venereo, se bene in quanto al principio, si può dire ch'egli è vna feconda, mà pessima radice, da chi sorgono spinosi virgul-

Virgolti, ò figliuoli dell'amor mondano.

virgulti della emulatione, ira, furore, vendeta, e finalmente la tristitia : ne altro può hauere di gusto, che vn poco di contento, quale golde l'amante, mentre hà l'amato oggetto presente, e questo ancor lo vedo mescolato con discontento, per il timore, che in se tiene nel cuore ascoso, che l'amata non si parta, ò vero che gli conuenga da lei allontanarsi, e da questo ne segue il tedio, l'indignatione, & la mortal mestitia, che l'animo tormenta giorno, e notte, & il corpo cruccia senza permettergli alcun riposo; Per questo ben dice Vgone di Santo Vittore, che la lussuria è vn'immoderata insolenza della carne, vna infermità contagiosa, vn dolce veneno, vna perniciosa beuanda, la quale eneruа il corpo, & indebolisse l'anima, e la ragione naturale, e l'esperienza lo dimostrano chiaramente; perche da esso vegono generate molte passioni lypotimie, ò mancamenti, syncopi, ò suenimenti, genera ancor apoplesie, parabsie, tremor

Vgone di S. Vittore Diffinitione della lussuria.

Passioni generate dalle lussuria.

mor de membri, crudità, dolori artetici, d'ogni sorte: partorisce perpetue vigilie, vitia ogni virtù del corpo, & ogni economia; e questa è la cagione per la quale gli huomini restano mezzi timidi, gonfij, pallidi, e liuidi, dal proprio calore vegetatiuo destituti, cadendo molte volte nell'esecrabil morbo, da noi chiamato gallico, da Francesi mal di Naple, et in Spagna, e da Spagnuoli morbo Italico, poiche Spagnuoli, e Francesi, & Italiani vengono da questo assaliti, e come tanti Reggi coronati, non già di quelle corone ciuiche, castrensi, obsidionali, murali, ò nauali, con le quali si coronauano quei casti, e valorosi campioni Romani; mà si bene della infame corona, intreciata con sporchi rubini di putredine, quali dãno ad intendere al Mondo, chi sono i Rè de lasciui, e de' Carnali. Per questo Valerio massimo nel lib. 9. trattando d' Annibale, qual passaua la fredda stagione del verno, con i campani poco honestamente, dice

Mal Frãcese di Naple, di Spagna, & Italico.

Valerio Massimo. Annibale

ce

ce. Quid lumina fędius, qui due damnosius, à qua virtus atterritur, ratio languescit, sopita quoque gloria in infamiam commutatur, & animi vires, & corporis expugnantur, è certo ben dice ratio languescit; *perche rende ben e spesso l'huomo stupido, & insensato, lo riduce à fare attioni bruttissime, & infami, come si legge di Hercole, che per amor di Onfale portò la canocchia da filare, in cambio della mazza. Lucio Vitellio che in publico s'ontaua l'arterie di saliua d'vna sua inamorata, quasi che fosse stato linimento accuratamente composto. Il Rè Herode fece troncar il capo à Giouanni Battista, che pur era di stirpe Reggia, & altri in molti modi, co'l ferro, con veleni, con ingani procurano la morte al prossimo: altri si danno la morte con le proprie mani, come si legge di Filide, Isis, Hemone, Saso, Biblis, Calluce, Fedra, Timagora, Zidica, e Galeazzo Sig. di Mantoa, sēdo in Pado-*

Hercole, & Onfale.

Lucio Vitelio.

Rè Herode.

Morte cō le loro proprie mani per amore esempi.

Galeazzo Sig. di Mantoa.

ua innamorato d'vna giouenetta, restò dal venereo amore talmente acciecato, che alla semplice richiesta della giouene, si precipitò in vn fiume. Questa è quella Circe maga, che gl'huomini cangiaua in bestie, è quella Panthera, che con gli esteriori colori s'inuaghisse per ingiottire, co' suoi voraci denti.

Dãno che apporta l'amor venereo.

Questa lasciuia, questo amore venereo con suoi acuti strali, rouina Prouincie, Regni, Città, Castelli, case, come si legge di Troia, per il rapto d'Helena, de Romani per il rapto delle Donne Sabine, della bella Pentapoli destrutta per l'istesso; di Sichem per il stupro di Dina, & altri de quali ne sono piene l'historie sacre, e profane, e si vede anco alla giornata il fine ignominioso di tante case adultere, quali per il peccato non poßono prosperare, come si dice domus adultera non prosperabit; Mà quello c'hè peggio, alcuni sono che riuolgendo le spalle à Dio, per conseguir vn'impudico ogget-

Come si lascia Dio.

to,

to, si riuolgono ad adorar il Demonio, co'l mezzo de' veneficij, incantesmi, sortileggij, & altre diaboliche frodi, quali fanno con gl'instromenti d'Annelli, sugelli, beuande, e cibi incantati, imagini di cera, caratteri, segni, nodi, & altre cose diaboliche, solo inuentate per tormentare, & inquietare i poueri amanti, e finalmēte per tormentare eternamente, chi di tali incantesmi si diletta, di questi ne scrisse il Politiano in questi versi.

Politiano

,, Hic qui philtra bibit, nimioque insanus amore.
,, Mox ferro occubuit, sic mētem amiserat omnem.

Virgilio.

E Virgilio nelle sue egloge pastorali.

,, Limus vt hic durescit, & hæc vt cera liquescit,
,, Vno eodemq; igni, sic noster Daphnis amore, *e poco doppò replica spesse volte.*
,, Ducite ab vrbe domum, mea carmina, ducite daphnim.

Di

Di Carlo magno si legge, che sendo morta vna sua concubina, che in vita l'hauea maliato, rēdeua il cadauero tanto fetore, ch'era insoportabile à tutti li astāti; E Carlo solo odoraua il cadauero, come l'odor di rosa, di viole, e di polueri di Cipro, il che rese gran merauiglia, che l'istesso cadauero mandasse buono, e fetente odore; e non potendo ritrouar di questo alcuna ragione naturale, finalmente si scoperse, ch'el malificio staua nella bocca della defonta, in vn annello tutto scritto di carateri, qual leuato dalla bocca, sentè quel gran monarca la puzza, e fù disfatto il maleficio: potrei scriuere molti altri simili esempi, quali per breuità tralascio.

Esempio di Carlo Magno notab.

La cura di questo morbo è difficile; e tale che hà bisogno di eccellente Medico, quale cominci dalle cause, e pian piano le vadi sradicādo; perche riducendo l'huomo in vna tiranica seruitù, lo cruccia, lo cōturba, gli leua la quiette, e la voglia

Cura di qsto morbo difficile.

Effetti dell'amor venereo.

del mangiare, e bere, e diuenta arrido, secco, e quasi forsennato, resta senza forze, otioso, e cogitabondo, & essendo l'otio vn mantice, che di continuo soffiando accende il fuoco nella fucina del cuore, conuiene leuarlo, come dice Ouidio, & si comminciarà à curar l'infermo;

Ouidio.

Otia si tollas periere cupidinis arcus.

Chi conosce la vera, e legitima causa della quale ne nascono le diuerse infermità d'amore, con minor difficoltà le cura, come fece Hipocrate, quale toccando il polso à Perdica Rè di Macedonia, in presenza di Filla concubina di suo Padre, conoscẽdo che l'infermità era più tosto spirituale, che corporale, lo curò co'l fargli rimetter dall'imprudente, e troppo pietoso Padre la concubina. Galeno racconta anco altra cura simile, nel libro de precognitione, di vn certo giouine chiamato Pillade, e Valerio Massimo scriue, che Seleuco figliuolo del Rè Antioco era innamora-

esempio d'Hipocrate.

Galeno.

Valerio Massimo.

morato di Strattenica ſua madregna, e per opera di Euthimio Mattehmatico, ò vero come dicono altri, per inuentione di Eraſiſtrato gli fù dall'infame Padre rimeſsi, ſe bene haurebbe fatto meglio di dargli vna buona fruſta, ò vero mezza donzena di baſtonate, ò farlo digiunare ſei meſi in vna prigione, in pane, & acqua; mà perche queſti eſempi non ſono ne leciti, ne ragioneuoli, ne tanpoco chriſtiani, per queſto me ne paſſo à più veri rimedij.

Leuato l'otio biſogna occupar gl'incauti giouani nelle virtù, & honorati eſercitij, nelli ſtudij delle buone lettere, accioche nel loro cuore non pigli poſſeſso queſto amore volgare; perche trouando il luogo occupato dell'amore delle virtù, non haurà campo di poterſi fermare, nō potrà ſtar ſaldo alla fronte del ſuo nemico, e quando pur haueſse già il laſciuo amore infiamato il cuore, con l'occuparſe in qualche notabil impreſa, vſcirā-

Come ſi debbono occupar li giouani.

no le chiuse fiamme, e lo lasciarà in pace: dando luogo all'amor casto, & honesto: chi pigliasse vn vaso pieno d'acqua, e poi vi mettesse dentro molte pietre pretiose, bisognaria ch'vscisse l'acqua per dar luogo alle pietre; sono le virtù pietre pretiose, l'acqua è la lasciuia, vaso, è il cuore, quando nel cuore si mette la virtù, le gemme delle scienze, conuiene che ceda l'acqua del vitio. Il Mercurio à forza di fuoco s'abbraccia con l'oro, & con la forza d'altro fuoco fuge dall'oro, oro è il cuore; mercurio è l'amor lasciuo, il fuogo sonno le virtù, & il vitio il fuogo della virtù lo caccia; & il fuogo del vitio lo ritiene, e lo stringe; mà molto più gioneuole sarà l'occuparsi nelli spirituali esercitii delle meditationi, e contemplationi delle cose celesti, della grandezza del regno de' Cieli, della bellezza dell'anima nostra creata ad imagine di Dio, dall'altro canto considerar l'horrore dell' inferno, l'attrocità di quelle pene, l'horrenda

Esempio.

Esempio.

Come s'acquistano l'amor casto.

è spi-

è ſpauenteuole compagnia di Diauoli, e finalmente la miſeria noſtra, e dire che ſiamo noi miſeri, altro che terra, e fieno, omnis caro fenum, terra es, & in terram ibis, che vogliamo offender Dio, macchiar l'anima, perder il Paradiſo, e metter nell'Inferno queſta anima, che Iddio hà creata per il Cielo? à queſto modo ſi ſpegnaranno le fiamme d'amor laſciuo, come racconta Plinio nel fine del ſecondo libro della natural hiſtoria, del fuogo qual ſi troua in Licia, nelli monti Efeſi, ch'abbruggia tutte le coſe etiandio le pietre, non ſi può eſtinguere, ne con acqua, ne con altro, saluo che col metterli ſopra terra, e fieno: ſarà anco più gioueuole il legger libri ſpirituali, il tenere la conuerſatione de' Padre Theologi, d'huomini timorati d'Iddio, di deuoti religioſi, e ſopra ogni coſa il confeſſarſi ſpeſſo; perche per la confeſſione ſi riſana l'anima da i peccati, e da queſta ne naſce la ſanità del corpo.

Plinio.

Altra cura dell'amor venereo.

In altro modo si cura questa infermità, mettendo auanti gl'occhi del misero amãte, l'infamia, & il dishonore ch'acquista il timore: la bruttezza, e la sporcitia che egli ama, qual si dourebbe fuggire, sendo oggetto sozzo, lordo, e schifoso, come si legge di quel memorando esempio di Hipasia Herroina di volto bellissima, e d'ingegno purissima, la cui bellezza haueua fatto ardentamente innamor vn'incauto giouine, & ella per disnamorarlo, sotto alle riccamate vesti, vi cinse vna tela di menstruoso sangue sporcata, e mostratela al giouine le disse. Istud quidẽ amas adolescens, nihil autem pulcrum, à questo modo fù risanato: A Raijmondo Lullo fù dalla sua amante monstrato, vna mammella co'l male del cancro attacato; e lo risanò dall'infermità d'amore, & egli poi gli rese il seruitio riceuuto, risanandola dalla infermità del cancro.

Esempio notab.

Raijmondo Lullo.

Altro rimedio.

Il tempo è medico d'ogni dolore, il nõ

veder

veder, anzi star lontano dal troppo amato oggetto, il fugirlo sarà ottimo rimedio; perche nodrendosi egli, di sguardi, di ragionamenti, d'otio, di lasciui diletti, mancando queste cose mancano le sue forze, non potrà seguitarsi, e sarà forza, che sciolto resti da suoi lacci, come dice il Poeta.

Magnum iter ad doctas proficisci cogor Athenas:
Vt me longa graui soluat amore via.

Per questo ben si dice, che tre cose fanno la medicina d'amore. Il tempo, la lontananza, il cangiare oggetto.

Ottimi rimedij l'amor venereo.

Il regolato modo di viuere, è la buona educatione sono ottimi rimedij, n'habbiamo l'esempio di quei antichi Filosofi, di quei legislatori sapienti, quali regenano le scole, le accademie della sobrietà, come fece Licurgo à Lacedemonij: gli Rè de Spartani dauano vn cibo, che generaua nausea, à chi lo pigliaua senza bi-

Esempij.

sogno, e pasceua, e satolaua i famelici: e Crate Thebano, secondo che scriue Laertio, altro rimedio non daua à gli amanti pazzi, che la fame, il tempo, & il laccio; mà sendo questo vltimo rimedio da barbaro lo lasciaremo, confirmando per ottimo rimedio la dietà, i digiugni, le oratione, l'inuocatione dello Spiritosanto, & altre cose, come sopra habbiamo detto, e finalmẽte pche le infermità sono varie, e diuerse, quali anco diuersamente affligono il corpo, per questo potrà l'eccellẽte Medico, curarle con i rimedij ordinarij, secondo la varietà de gl'accidenti.

DELL'IRA.

Ira.

BEnche paia, che l'ira sia propria de gl'huomini solamente, ad ogni modo io ritrouo, che si troua ancor in Dio, come vogliono i più dotti Theologi, non già che per quella s'intẽda in Dio passione, ne perturbatione; mà solo intender si debbe

Ira d'Iddio come s'intenda.

debbe l'esecutione della sua diuina giustitia, con la quale punisse i peccatori temporalmente, castigandogli, ò vero condanandogli eternamente, vene anco chiamata l'ira di Dio, ira di zelo la quale sempre si muoue per qualche buon fine, e per questo Iddio per il zelo, e per l'amore che portò al genere humano gli diede le sue diuine leggi, per castigo di quei empij, quali non si contentauano di viuere conforme al dritto della ragione. Questa m'imagino fosse l'ira, e lo zelo di Christo, quando co'l flagello di cordicelle cacciò, i mercanti del tempio, e dice zelus domus tuæ comedit me. Questa è anco ne' Sommi Pontefici, Imperatori, Prencipi, e Republiche, quali conforme alle loro leggi, e statuti castigano gli delinquenti; Questa è l'ira de' Predicatori, verso gl'audienti: de' Padre, verso i figliuoli: de' Padroni, verso i seruitori: de' Mastri, verso i scolari; Questa ira è gioueuole se bene pare minacciosa; perche con l'arden-

Ira de' Pontifici, Imperatori, &c.

Ira gioueuole.

l'ardentissimo affetto del zelo, induce all'obedienza, & alle virtù, i più disobedienti, e vitiosi; Questa dice Galeno nel libro de cognoscendis, & curandis animi morbis; è lodeuole; perche, castiga con fermo giuditio, considerando il tempo, e misurando il castigo; onde si legge di vn filosofo, quale era in contratto con vn suo nemico, le disse occiderem te, nisi iratus essem tibi; perilche ci da ad intendere, che il castigo non si debbe dare, se non quando l'huomo hà l'animo quietto.

Galeno.

Ira lodeuole.

L'ira humana secondo Aristotile, nel libro della Rethorica, è vn appetito, ò vero vn bollimento di sangue, intorno al cuore, con ardentissimo desiderio di far vendeta, e questa è detestata da tutte le leggi; perche è vn fonte da cui scaturiscono l'acque de tutti i mali, all'animo, & al corpo insieme: Perche questa come dice il Passi, partorisse, litti, guerre, seditioni, homicidij, tumulti, calamità souersioni,

Aristotile.

diffinitione dell'ira humana.

Passi.

Effetti dell'ira humana.

sioni, e già si sà, che le figliuole dell'ira, sono l'odio, la litte, la guerra, l'incendio, l'homicidio, la rapina, & è tale che quando s'impadronisse d'vno lo precipita in tutte le sceleragini. Qui ad indignandum facilis est, erit ad peccandum procliuior; *Così si legge ne' prouerbij à cap. 29. e lo riduce à così mal termine, che lo fà impazzire, come dice Epicurro.* Ira immoderata gignit insaniam, *come dice il Moral Catone*, impedit ira animum, ne possit cernere verũ; *per questo resta senza giuditio, senza discorso, senza conseglio, come ben dice Seneca*, duo impediunt consilium, scilicet festinantia, & ira, *e per vltimo cangia l'iracondo in bestia; perche lo fà simile al Cingiale, quale con tãto impeto camina, quando è adirato contra al cacciatore, che da se stesso s'infilza: simile al leone, che con tanto impeto d'ira, segue il leopardo, che si caccia nelle sue tana, ne più può vscire, & il leopardo per*

Figliuole dell'ira.

Epicurro.

Catone.

Seneca.

similitu-

la parte di dietro gli dona la morte. Oue-ro diremo, che lo cãgia in bestia, ò li fà fa-re atti bestiali, come fece Aiace figliuo-lo di Telamone, quale adirato perche gli fù preposto Vlisse, nel premio dell'armi; di Achille, entrò in vna mandra di be-stie, e le vccise, e finalmente fece l'atto bestiale di vccidere se stesso, come ele-gantamente scriue l'Anguilara in que-sti versi.

Aiace.

Achille.

Anguilara.

Fù l'huomo inuitto al fin dal do-lor vinto,
E tratta fuor la spada, irato dis-se,
E mia quest'arme? ò col parlar suo finto.
Quest'ancor vuol per i suoi mer-ti vlisse.
Quest'aciar mio, del Frigio sangue tinto.
Che mi die tant'honor in tante risse. (ma.
Il petto inuitto mio priui dell'al-

E sol

E sol d'Aiace, Aiace habbi la palma.

O che atto bestiale! fù simile all'Ape, quale con tanto impeto punge, che li lascia gl'intestini; mà che diremo di quei huomini iracondi, et inhumani, quali per rispetti mondani, s'incruentano le mani nell'humano sangue? e fatti crudelli più che tigri, si pascano d'humane carni, sendo il loro cibo ferite, e morti d'huomini; Onde ne segue la perdita dell'honore, della robba, il continuo pericolo del corpo, e tal volta diuenendo assassini, meritando per le leggi l'ignominiosa morte della forca, ad almeno l'incatenamento della galea, e le percosse de crudelli lagozini, per nõ cadere nelle mani di chi li hà da condannare, caminano giorno, è notte, dormano in aperta campagna, e più presto diuentano fiere, che prigioni; D'iracondi n'è pieno il Mondo, e secondo la diuersità de' paesi, sono più, e manco crudelli; frà gl'altri io stimo crudelissimi, quelli che nelle loro Prouincie, e Città, vsano di conser-

Effetti del l'Ape qñ pong.

Infelicità de gl'iracondi.

Crudeltà d'iracondi è più, e meno, secõdo i Paesi.

conseruare le camise insanguinate; per irritare alla vendeta, i figliuoli de' morti: nelli stati del Piemonte sono gl'huomini per lo più di sangue dolce, & amoreuole, amici di tutti, facili al perdonare; perche viuono secondo il commandamento di Dio, & come il Serenissimo Duca è Prencipi suoi figliuoli, quali sono tanti specchi di mansuetudine è pietà. Chi dunque è iracondo deue essere rifiutato, come si legge nell' Ecclesiastico, Cum iracondo non facias rixam, & cum audace non eas in desertum: quoniam quasi nihil est ante eum sanguis. Et vn Poeta.

Serenis. Duca, e Prencipi, specchi di pietà.

L'iracōdo perche si deue rifiutare.

„ Conturbat, vitam decurtat, iurgia gignit.
Ira fugat socios, ac mala quæque parat.

Per fuggir dunque simili fiere, sarà bene dar i contrasegni da conoscerle, acciò ciascuno se ne possi guardare, gli vedrete dunque, quanto all'animo gonfij, maldi-

Segni per quali si conoscono gl'iracōdi

maldicenti, superbi, e nell'intrinseco colmi di presontione, fanno la ruota come tanti Pauoni, paiono d'ingegno acuti, e sottili; mà sono precipitosi, & instabili, sdegnosi, sospettosi, facili al credere, huomini di prima impressione, sensitiui, & impatienti, e tali che per ogni minimo sospetto si mouono, e sono come dice il Quercetano, simili à quelli che patiscono la chiragra, quali cominciano à gridare prima, che siano tocchi, ò vero à quelli che patiscono il titillato, che co'l cenno solamente si risentono, e nell'atto dell'ira si cangiano nel volto, à guisa di tanti Camaleonti, con molti colori, ò vero à guisa de' Leopardi si vedono dipinti, con i colori di sdegno, e di furore, portando nella fronte scolpita l'empietà, hauendo gl'occhi scintilanti fuoco d'ira, le ciglia inarcate, e gli capelli rizzati à guisa di tanti Tori di Mauritania.

Quercetano. Similitudine. Segni nel l'atto dell'ira.

L'ira per se stessa è infermità, mà tanto graue, che ne genera molte altre; per-

L'ira genera molte altre infermità.

perche mouendosi ella dal cuore, per il
motto della cholera, et aggitati gli spiriti,
come fa la procellosa tẽpesta nel mare,
e muoue anco tutto il corpo: questo motto
riscalda il sangue, e tutti gl'altri humo-
ri, e perche la colera come più sottile, &
sulfurea, più facilmente s'accende in que
sti furiosi, & iracondi; perciò da questo

Effetti dell'ira.

affetto, ne nascono febri ardenti, acute,
maligne, terzane, pleurisie, e tutte le
altre intrinseche infiammaggioni: causa
ancora vomiti, la colera morbo, che in
breue tempo amazza, disenterie, pas-
sion collica, & Iliaca; Perturba tal'hor
tutto il corpo, e lo rende iterico, & quan-
do è in motto, fà tal volta nel corpo, l'ef-

Effetti del Mercurio, & Antimonio.

fetto del Mercurio, e dell'Antimonio,
quando è preso per bocca: nelle parti
esteriori genera crisipille, fuoco Persico,
serpigini, vna specie di lepra chiama-
ta Nomica, è per fine dirò quello che di-
ce il morale Gregorio al quinto; perche

S. Gregorio.

parla non da dottissimo Theologo, come

era;

era; mà si bene da Eccellentiss. Medico dicendo iræ suæ stimulis accensum cor palpitat, corpus tremit, lingua se impedit, facies ignescit, exasperatur oculi, & res notæ non cognoscuntur; *hor poiche l'infermità, è tanto graue commminciamo à curarla.*

Varie sono le cure dell'ira.

Secondo la varietà de' temperamenti, si cura l'infermità dell'ira; perche chi hà il cuore grande, e le arterie spaciose, chi è humido facilmente si muoue à ira, e facilmente si tempera, come per lo più sono le donne; Altri temperamenti si vedono più difficili, & in loro l'ira fà effetto del cancro occulto, che à poco, à poco và rodendo, e consumando; perche come dice il Petrarca.

Petrarca

Ira è breue furor, mà chi nol frena.
E furor longo, ch'l suo possessore.
Spesso à vergogna, e tal'hor à morte mena.

Plutarco ò ſia Catone.

Di ſimile natura ſcriue Plutarco ch'era Catone. Sono varij, e diuerſi gl'effetti dell'ira, e per queſto varij, e diuerſi rimedij ſe gli conuengono: l'iracondo tal'hor offende, vrtando inſolentemente, e mettẽdo le mani nel ſangue del ſuo proſſimo, tal'hor ſcriuendo lettere, e cartelli infami: lacerando l'opere altrui, con ſcritti, tal'hor maledicendo, detrahendo, mormorando, e pungendo con la velenata lingua, ſenza alcun ritegno le honorate attioni del pſſimo ſuo, come ſi dice per prouerbio. Non è al Mondo fuogo più ardente, che la lingua maldicente; non es fuego che mas arda, che la lingua che mal abla.

diuerſi effetti dell'ira.

diuerſi rimedij.

Curationi ſecondo Galeno.

Queſti non ſi ponno curar con altro, che con eſempi morali, con la longa prattica d'huomini graui, & d'integrità come: ancora dice Galeno nelli citati libri, impareranno à diuentar buoni, e gli giouerà molto il conſiderar la brutezza dell'ira, annouerata trà i ſette peccati mortali,

tali, e gl'inconuenienti, ne' quali tira l'huomo, e poiche il peccato si scanzella col vedere la bruttezza sua ne i libri sacri, e co'l confessarsi; per questo io gl'esorto anco à leggere libri spirituali, e confessarsi spesso, che questo sarà il più vero rimedio; l'altra via più sicura son l'opere di carità verso il prossimo.

Esortationi dell'autore, salutari.

Chi desiderasse vedere molti esempi morali, potrà leggere il Theatro della vita humana, massime il Correttó, il Dieteticon del Quercetano. Giuseppe Passi da Rauēna, & i soprascritti Auttori, io ne metterò solo alcuni pocchi, per dar fine gusteuole à questo capo. Athenodoro Filosofo, diede per conseglio ad Augusto Imperatore, che mai s'adirasse, che prima non hauesse numerate le vintiquattro lettere dell' Alfabetto Greco, per dargli ad intendere, che è cosa indecente ad vn Imperatore, ò Rè, ò Prencipe l'adirarsi, sendo che nell'ira più tosto si mostra temerità, che sapienza; Pericle

Varij esempij.

Autori.

Esempio d'Athenodoro Filosofo. Ad Augusto Imperatore.

Notab.

Esempio

memor. di Pericle Atheniese.

Atheniese nell'ultimo de' suoi giorni, di altro non si gloriaua, che della sua pietà, temperanza, clemenza, e benignità d'animo: dicendo à suoi amici obseruastis me, totum vitę meę curriculum, & probè examinastis, & quod præcipuum, & laudabile, de quo glorior, hoc est, quod nemo attratus de me vnquam expostularit; *di Platone si legge, che mai fù veduto adirato, per l'ingiurie riceuute da Dioniggio Tyranno;*

Esempij Socrate.

Aristippo riprese vna volta l'istesso Dioniggio, & egli sporcamente gli sputò in faccia, & Aristippo senza alterarsi ponto rispose, si piscatores irretiant, facilè, imbres aquarum perferunt: molestum mihi esse non debet, si in piscando rhombo parum humecter.

D'Antigono.

Antigono sentendo la mormoratione de' suoi soldati li disse solo; flebitis ni longius semoti de me mala loquimini;

Di Celio.

E Celio nel lib. 21. c. 28. dice che sentendo l'istesso Antigono vn'altra volta di

notte

notte, tẽperò la mormoratione del suo essercito, e gli disse nunc maledicite Antigono, cuius vitio in has miserias, incidistis: sed ei benè optate, qui vos ex ea voragine eduxit: *gli Pelloponesi in cambio de' beneficij riceuuti da Filippo Rè di Macedonia, ne i giocchi olimpici, gli fecero comedie, tragedie, e dicerie in suo dishonore, & essendo esortato à farne vendeta, saggiamente rispose, che non bisognaua prouocar gli maldicenti, acciò non dicessero maggior male: e frà i più moderni habbiamo, l'esẽpio di Lodouico 12. Rè di Frãcia, il quale mentre era Duca di Orleans, haueua riceuuto notabili disgusti, d'alcuni imprudenti gentil'huomini Francesi, sendo poi coronato Rè, fù d'alcuni poco timorati d'Iddio esortato à farne vendeta, & egli christianissimamente, e prudentemente rispose, che non era lecito al Rè di Francia, far le vendette del Duca di Orleans. Non meno fù notabile l'esempio del Se-*

De Pelloponesi.

Di Lodouico Rè di Francia.

Del Sereniss. Duca

Carlo Emanuel notab.

Nell'aſſedio.

De' Sereniſs. Prencipi figlioli notab.

reniſſimo Duca Carlo Emanuel II. mio Signore, quando guerreggiaua in Prouenza, eſſẽdo auiſato ch'il Merargues ſtipẽdiato ſuo, andaua al ſuo Padiglione ꝑ vcciderlo, egli l'incontrò, e nel rendergli il ſaluto, con deſtrezza gli preſe l'arma, con la quale haueua determinato fare il mortal colpo, e con volto ridente diſſe al traditore, ò che bel colpo io potria fare con queſt'arma; A queſte ſole parole reſtò così confuſo, e ſpauentato, che fù per cadergli morto auanti i piedi, e benche lo doueſſe far morire, come meritaua, ad ogni modo fù tanta la ſua clemẽza, che gli perdonò, e ſicuro lo rimandò à caſa ſua. Altretanta reſiſtenza fecero all'ira gli Sereniſſimi Prencipi ſuoi figliuoli, l'anno paſſato 1617. à Santià, quando che'l nemico procurò co'l mezzo de' traditori di leuargl la vita, ò almeno fargli prigioni, mai furono veduti adirati; mà ſempre conſtanti, e forti, pigliorono quei ſpedienti, che per giuſtitia,

ſtitia, e clemenza paruero ragioneuoli: tralaſcio gl'eſempi della ſcrittura ſacra, e di tanti Santi, quali con inuita patienza hanno ſuperata l'ira de' barbari, e nemici, per inſegnarſi à noi il modo di chriſtianamente viuere, e ſtar longi da i vitij, e peccati.

DELL'ALLEGREZZA.

PEr tralaſciare quelle allegrezze, ſpirituali, & eterne de quali trattano gli Padri Theologi, & anco quel gaudio, quale è vno de' ſette doni dello Spiritoſanto, dico come Medico, che due ſorti d'allegrezza ſi troua, vna interna, e l'altra eſterna, e l'vna, e l'altra naſcono da diuerſe cauſe, ſe bene la prima allegrezza propriamente è de' buoni, e la ſeconda è de' cattiui: la prima allegrezza naſce dalla ſperanza di qualche gran bene d'auenire, come il contadino ſi rallegra delle ſue fatiche, il ſoldato che

Due ſorti d'allegrezza mondana.

Origine dell'allegrezza interiore, e virtuoſa.

valorosamente combatte in campo si rallegra de' suoi stenti; perche l'vno è l'altro sperano da quelle fatiche giongere alla quiete, e sperano anco di golderne il premio; tutti i buoni Christiani si ralegrano delle fatiche di questo Mondo; perche sperano per quelle giongere alle quiete, & al premio del Paradiso. Nasce anco dalli beni communi, & vniuersali, per i quali l'huomo ne sente interiore allegrezza. Come per esempio per l'ampliatione della Cattolica fede, per la prosperità del suo Prencipe, per li buoni auuenimēti de' figliuoli, parenti, & amici: questa è allegrezza virtuosa, & interiore, la quale tiene il suo seggio nel cuore; l'allegrezza esteriore si conosce dal volto lieto, dal rider benigno, e dalla gratiosa conuersatione, le quali rendono testimonianza di contento, è giubilo: V'è poi l'allegrezza esteriore, cattiua, pessima, e vitiosa, & è allegrezza de' peccatori, e mōdani, alla quale segue l'eter-

Segni dell'allegrezza esteriore.

L'allegrezza esteriore cattiua, e vitiosa, come si conosce.

l'eterna tristitia, come si legge ne' prouerbi al 14. extrema gaudij luctus occupat, & auuiene à loro come alle Syrene, quali cantano nel tempo sereno; mà quel canto mostra essere loro vicina la tempesta del mare. Questa è l'allegrezza terrena, per la quale gl'huomini si ralegrano non delle cose eterne; mà sì delle terrene, non in Dio, mà nel Mondo, non d'allegrezza spirituale, mà si d'allegrezza sensuale, come l'auaro che più si ralegra d'vn poco di bene temporale, che dell'immenso bene eterno, come il lussurioso, che à guisa di porco, più si ralegra di star nel fango della carnalità, che nell'acqua chiara delle gratie, come l'inuidioso ch'à guisa di Delphino nel mare di questo Mondo, si ralegra della tempesta, & auuersità, che della serenità, e tranquilità del prossimo; per questo io stimo molto vitiosa l'allegrezza di coloro, che giubilano per la morte, ò disgratie del prossimo loro; Scriue Suetonio, che

Roma

Roma fece allegrezza, per la morte di Nerone, & il Senato per la morte di Domitiano. Cuſpiniano ſcriue, che molte Prouincie fecero allegrezza, per la morte di Conſtante Imperatore ſecondo, e benche paia, che queſte allegrezze ſiano comportabili; perche quelli Imperatori erano crudelli, tiranni, e pieni di vitiij, e l'allegrezza loro era non per la morte della perſona; mà ſi bene per la liberatione dalle tirannie, queſto può admetterſi à quei pagani, infideli, de quali peggiori ſono tiranni chriſtiani, in queſti noſtri tempi infelici, che più ſi ralegrano nella oſcurità, che nella chiarezza, più nel peccato, che nel merito, più nella colpa, che nella gratia, e ſono ſimili à i ladroni, ch'amano più l'oſcura notte, che il chiaro giorno; perche in quelle tenebre hanno più commodità di ſaccheggiare, vccidere, e robare. Torino e con eſſo il Piemonte, ſi moſtrò in tal caſo tanto fedele al ſuo, e mio Prencipe e Signore

Eſempi di Nerone.

Amor è fedeltà grãde di Torino, e Piemõte verſo il ſuo Prencipe.

gnore inclinato, quanto altra prouincia della Chriſtianità. Poiche ſendo ſparſa vna voce falſa dell'anno 1611. che foſſe ſtata data morte à S. A. Sereniſs. di vn Franceſe ne fece nell'iſteſſo tempo gran pianto; & inſieme riſentimento, con l'armi alla mano, et eſſẽdo caminata la voce per il paeſe, ouunche ſi trouauano Franceſi erano à furor de popoli fatti prigioni, e ritenuti, ſino foſſe chiarito il fatto, e nella Città di Torino non ſolo erano fatti pregioni i Franceſi; mà erano anco mal trattati, quelli che in quel impeto di popolo, ſi trouauano in habito Franceſe, ſe bene erano d'altri paeſi: argomento grande della clemenza, e benignità di Prencipe tanto cattolico, e d'amore, e fede de' popoli verſo il loro patrone; E ritornando all'allegrezza virtuoſa, dico che può anco diuentar vitioſa, e per queſto deue eſſere temperata; perche la ſoprabbondante, & eſtrema può cagionare vna impenſata morte, co-

Allegrezza virtuoſa può diuentar vitioſa.

me

Esempij di Crysippo notab.

me si legge di Crysippo, quale vedendo vn'asina mangiar fichi, morse ridendo; Zeussi mirando fissamẽte la pittura d'vna vecchia fatta con le sue proprie mani, crepò ridendo; Sofocle Poeta tragicò per le molte vittorie ottenute, morse d'allegrezza; Filippide comico Atheniese morse d'allegrezza, vedendosi all'improuiso incoronato, senza che ciò sperasse, come ancora chiaro si legge ne gl'esempi portati dal dottissimo Benzo. Deuono dunque i giouiali temperare le loro allegrezze, acciò non cadino in infermità, & in vn subito perdino anco l'istessa vita.

DEL TIMORE.

Timore.

Vani specie di timore.

QVesto nome timore, è nome generico, quale sotto di se contiene molte specie, cioè il timor naturale, mondano, humano, seruile, initiale è filiale: il trattato di queste specie, parte s'appar-

s'appartiene à Filoſofi, e parte à Theologi, per queſto io pigliarò ſolo quello che alla mia profeſſione s'appartiene, e laſciarò à ciaſcuno la ſua parte.

Il timor naturale, è quando l'huomo teme la morte naturalmente, e tutte le coſe, che gli ſono nociue, queſto timore, è in tutti gl'huomini, e nell'isteſſo Chriſto, qual naturalmente temeua la morte, come ſi legge in S. Marco 14. Cæpit Ieſus pauere, & tedere. *Aryſtippo* Filoſofo, trouãdoſi in vn pericolo, lo naufraggio temè di morire, & eſſendo ſchernito da vn ſoldato, che li diſſe ch'il timore non era coſa da Filoſofo, ſaggiamente le riſpoſe, ch'egli era ſtato ſolecito per l'anima d'vn Filoſofo, & in queſto era differente dal ſoldato, qual non haueua hauuto timore per l'anima d'vn cattiuo: queſto è il natural timore, che hà l'huomo dei ſerpenti, roſpi, ragni, tigri, pantere, & altri animali, quali ſogliono offender à morte, come anco hanno li ani-

Timor naturale.

Eſempij.

mali

mali irragioneuoli trà di loro. Il cane, e l'agnello temeno il lupo, il pulcino teme il nibbio, & i più piccioli vccelli temono il falcone, da questo timore è difficil cosa, che l'huomo se ne possa liberare.

Timor mõdano.

Il timor mondano, è delle cose mondane, terrene, e transitorie, & è vitio tale, che fà stretta amicitia con gl'altri vitij; sendo che l'auaro sempre teme d'esser pouero; e l'ambitioso di perder i suoi honori, e di essere vituperato; il lasciuo di eßer abbandonato, il goloso di non potersi satiare, l'inuidioso di hauer competenti pari, ò superiori: à questo capo si può ridur quel solito timore, che si hà di perder le litti, gli beni di fortuna, della morte de' parenti, & amici, da quali speriamo qualche cosa. Questo timore cagiona vn'infermità molto pertinace; perche nelle altre leuando la causa, si leua l'effetto, e si risana l'infermo; mà questo timore senza causa affligge l'huomo, non solo delle cose presenti; mà

Effetti del timor mõdano.

anco

anco delle passate, e segue l'huomo nella maniera, che l'ombra segue il corpo.

Altro timore nasce da mancamento, e diffetto di natura, come quello di Calligola Imperatore, qual s'ascondeua ne' luoghi sotterranei, per non sentir il trono, come quello de pazzi, quali cercano d'ascondersi ne' sepolcri: come Dario quale di notte haueua tanto timore di quelle anime, i cui corpi erano morti in guerra, che si deliberò di non più guerreggiare: come Alessandro, quale temeua d'incontrarsi nell'anima propria, ò come Zenone Filosofo, qual temeua tanto il latrato de cani, e dicea, p difficilè esthominem prorsus exuere, volendo accennare, che non è huomo tanto forte, e constante, che non sia sottoposto alle passioni.

Timore, che nasce dal diffetto della natura.

Esempij di Calligola Imperatore, &c.

Vn'altro timore io ritrouo dal Quercetano chiamato aduentitio, ò sia accidentale, e questo altro non è, ch'vna opinione dell'impendente male, qual pare, che

Quercetano.

Timore aduẽtitio

sij insoportabile, ò vero è vna cautione senza ragione, questo è generato da humor melanconico, qual da se stesso è negro, & abbondante, e tanto cresce, che occupa la cella, ò sia stanza della fantasia, & occupata gli genera timore, come si vede in molti melanconici, quali nella loro deprauata mente, hanno sempre scolpita la paura, quale poi genera diuersi accidenti, e di questa ne scriue Hipocrate, si metus, & mæstitia longo tempore tenet, melanconicus is est affectus. E così hauendo questa passione imperio sopra i melanconici, gli fà la mente tenebrosa, e per lo più sono sottoposti à tal timore, i freddi di natura, i melanconici, le donne, e quelli che nella fanciullezza sono stati da Padri, Madri, e Baile mal'alleuati, & educati, con parole querulose, e di spiriti maligni, e di nomi brutti, e nelli loro fanciulleschi pianti sono stati spauentati, con imaginie brutte, fatte con arti di mano nel

Origine del timor Accidentale.

muro dell'ombra, co'l transuestirsi in habiti brutti, & odiosi, co'l proporgli il foletto, il seluano, la calcauecchia: i cui nomi soli sono spauentosi, e restano impressi nella tenera mente de' bambini, nel la maniera ch'el sugello resta scolpito nella cera molle, e per quelle false imaginationi restano tutto il tempo della vita loro timidi, cogitabondi, & vili, & per ogni minima cosa si turbano, come si vede di quelli che sentendo solo nomar l'inimico si spauentano, & anticamente nel tempo, che Breno Francese passò in Grecia, per conseruar il Tempio Delfico, fù dal demonio inuentato artificiosamente vn timore, che si chiama Panico, ò sia timore senza causa, il quale come scriuono Pausania, e Giustino Historico, era tanto spauenteuole, ch'atterriua gl'animi de' soldati, e si legge anco, che Vniade Capitano de Turchi, era tanto spauenteuole il suo nome, che le Donne quan-

Esempio.

Timor panico.

Esempij notab.

do volean atterir i loro figliuoli, diceuano che Huniade veniua; deuono dunque i Padri, e chiunche hà cura de fanciulli, essere auertiti d'alleuargli bene, & imprimergli nella mēte imagini d'Angioli buoni, d'allegrezza, e di virtù.

Come si cacciaquesto timore.

Questo timore hà molti rami, cioè la pigritia, la vergogna, il terrore, la paura, l'esanimatione, la conturbatione, & il spauento, quali diuersamente partoriscono diuersi accidenti, come la pallidezza del volto; perche ritirandosi il calore nell'intima parte del corpo, le parti estriori ne restano priue, & ne segue la palidezza; Il tremore ꝑ la debolezza de' nerui: l'inuolontaria espulsione della fece, e dell'orina, per la debolezza de' moscoli, che seruono, à quell'offitio, come anco del seme, per la retrattione de' testicoli: il tremor della voce, & il battere de' denti, e delle labra inferiori; perche sendo il petto, & il pulmone abbādonati dal calor naturale restano fred-

Rami del timor.

Accidenti che partoriscono li souradetti rami.

di, e non possono fare l'offitio loro: il rizzamento de' capelli; perche per il timore si constipano i meati de' pelli; L'euacuatione della colera; perche diffondendosi il calore l'assottiglia, e la sparge, e per vltimo da questi accidenti ne segue talhor l'inopinata morte; come si legge nel l'historie di tanti, quali per vna cattiua nuoua, o per impensato disgusto, assaliti da qsto timore sono morti, & è come il carnefice, che cõduce il ladro alla forca, ò il reo, à tagliarli il capo; E noi habbiamo l'esempio di quel seruitore del Serenissimo Sig. Duca nostro, qual poco fà giocando alla palla co'l Sereniss. Prencipe nostro di Piemonte Vittorio, sendogli per sua disauentura scapata la palleta dalle mani, andò à ferire il benigno suo Signore nel capo, sino al pericraneo, & esso intrepido, è corragioso, vedendo l'accidente non permettè, che gli fosse fatto alcun spiacere, con tutto ciò detto seruire assalito fù da tanto timore, che subito

Esempio notab.

gli ſaltò la febre, ſi poſe à letto, e morſe, e per ſaluarlo non gli giouorono, le ſicurezze fattali, ne i ſeccorſi datili per riſanarlo di tal infermità dalli Sereniſs. Padre, e Figliuolo, ſi che ogn'vno ſi deue guardare da queſto timore, che tanti danni cagiona al corpo, & all'anima inſieme, e deue cercare d'hauere quel timore, che è dono di Spiritoſanto, per il quale ſi dà la ſalute del corpo, e dell'anima.

Vero timore qual ſia.

Come ſi cura queſta infermità

La cura di queſta infermità, ſi farà facilmente ſe ſi metteranno auanti le menti languide, gl'eſempij d'huomini forti, e conſtanti ſecondo la varietà de gl'accidenti, come d'vn Fabricio ambaſciatore de Romani, e Pyro, Rè de Epyrotti, quale per prouar la ſua fortezza, fece aſcondere vn'Elefante dietro vn tapetto quale co'l ſolito vrlato, vſcito gl'andò incontro, e Fabricio ſenza alcun timore, ſi voltò al Rè, egli diſſe: neque aurum tuum heri ò Rex: neque Elephans

Eſempio.

phas tuus hodie me perterrefecit. Più fresco esempio habbiamo del Serenissimo Carlo Emanuelle, inuitto Duca di Sauoia, quale sendo in Asti il giorno, che terminar si douea la pace, co'l potentissimo Rè di Spagna, per via di don Giouan Mendozza, gouernatore di Milano, non ostante, che gli fosse la tregua, ad ogni modo le furono sparati alla volta del suo palazzo, i più grossi canoni, pensando di coglierlo nel più sicuro, e fecero colpo tale, che lo coprirono di mattoni nel letto, & vn mattone ferì à morte l'aiutante di Camera, chiamato Pier Francesco Auogadro, Caualier de SS. Lazaro, e Mauritio, quale comminciò à gridare ohime, che son morto! all'hora il Serenissimo Duca senza alterarsi ponto, le disse sù sù, animo, sette viuo; perche i morti non parlano; Intrepido anco si fece vedere in tutte le sue attioni, & in particolare nelle guerre d'Asti, e di Vercelli, quando con tanto valore in capo al suo

Esempio del Serenis. Duca notab.

picciol esercito, hor valorosamente azzufaua il suo nemico, e lo superaua; hor resisteua alli furibondi aßalti, chi li veniuano fatti, talmente che con otto milla fanti, in diuersi assalti sotto Asti, con sumò l'esercito nemico di trenta milla fãti, e tre milla cauali, e con altro debil numero à Vercelli due volte, & in Monferrato riportò vittoria anco dell'istesso, più volte facendolo ritirar nel suo stato.

Come si guarisse, questa infermità.

Si guarirà questa infermità se si proporrà al timido, la quiette dell'animo, quale dal timore gli viene rubata, per mantenerlo in continua afflittione, è miseria, crucciandolo inanti tempo, forsi anco di quello, che l'huomo non puo fuggire, se anco se gli metterà, inanti gl'occhi li suoi diffetti, e le offese fatte à Dio, per le quali s'è fatto degro di castigo, che per ciò Dio lo vuole tenere nel timore suo, co'l trauaglio, per dargli anco occasione di raccorrere anco da sua diuina Maestà:

gioua-

giouaranno anco molto le orationi de' religioſi, e de' deuoti, le opere di miſericordia fatte dall'infermo, il penſiero della morte, fine di tutti i mali, dilche n'habbiamo bellisſmo eſempio d'vn pagano, oltre à quelli de' Chriſtiani.

Eſempio d'Antigono.

Antigono erà Pagano, & in ſanità mai pensò nella morte, cadè finalmente in vna graue infermità, e all'hora diſſe, hora ſiche dal male io conoſco, che ſono mortale, detto veramente da tutti notabile, & in particolare da noi Chriſtiani, quali facendo l'opere, teniamo per ſicura l'eterna gloria, ſapendo ch'in queſta vita non ſi troua felicità alcuna: ſi che il mezzo di golder la vera felicità ſarà la morte, quale da quelli che da più graui infermità, come ſono le apopleſie, e paraliſie ſono aſſaliti, più che dalli altri viene deſiderata. Piaccia dunque al Signore, che tutti moriamo di quella morte, che ordina alla eterna vita, dalla quale ſi legge Pretioſa in

conspectu domini mors sanctorum eius.

DELLA TRISTITIA.

Diffinitione della tristitia. La tristitia è vn dolore, che tormenta l'animo, per qualche male presente, ò vero è vna dolorosa paura, conceputa nell'animo per qualche imminente, e prossimo danno; qual paura nell'animo conceputa, communica la sua passione al cuore, perturba la mente, peruerte il giuditio per li dolori presenti, offende le facoltà animali, e minaccia tutti i sensi intrinsechi, & estrinsechi, impedisce le funtioni del corpo, e con la sua malignità, perturba anco la facoltà imaginaria, debilita il ceruello, rende l'huomo infermo, lo cruccia diuersamente tanto, che rende molta difficolta al Medico, che hà da trouargli rimedio: due sorti di tristitia si trouano, vna è legitima, e l'altra adulterina, la legitima hà la

Effetti della tristitia.

Due sorti di tristitia.

la sua radice nelle parti intrinseche, & è una perturbatione, un languore dell'animo, quale fà che l'huomo, si ritira dalla conuersatione, e società de gl'huomini, se ne và in luoghi solitarij, per potersi meglio attristare delle sue disauenture, come si legge di Bellerofonte.

Esempio di Bellerofonte.

Qui solus miser in campis errabat Alceis.

Ipse suum cor edens, hominúmq; vestigia vitans.

Questa tristitia cagiona nell'huomo molti accidenti, inquieta il corpo, gli leua il sonno, lo rende tardo, e pigro, lo fà caminare col capo chino, in luoghi fangosi, melanconici, & immondi, in luoghi sterili, e à vedere sepolcri de' morti, (oggetti tutti di tristitia) cagiona in loro distilatione di capo, lacrimatione d'occhi, otturatione d'orecchi, alli ragionamenti allegri, e consolatori. Gl'attristati mandano dal petto abbondanza de sospiri, fuggono la luce, ricercano luoghi ascosi,

Dãni, che cagiona la tristitia.

Segni per quali si conosce l'huomo attristato.

e spesso

e spesso con le mani si battono lo stomaco, à guisa di adolorati penitenti: fà anco l'huomo liuido nella faccia, rugoso nella fronte, languido, debole, consumato, generando molti altri danni, come dice il Quercetano, Hæc porrò iniqua animi passio, vsque adeò ægrum fatigat, & in illum sæuit, vt rubigine ingenium illius conficiat, aciem mẽtis, & vires obtundat, e forti meticulosum, e viuido somniculosum, è quæ diligenti torpidum, & segnem prorsus reddat. Denique vt stomacus malè affectus, & nauseabundus in ꝓbũ chylũ cibos ingestos minus potest transmutare, sic cõfecti mæstitia, facultatũ animalium nullam probè norunt exercere functionem, & nullum ministerium. Quinimò si aliquando per iniuriam accidat, vt gliscenti huic morbo, non occurratur, mens sæpius de sua naturali sede, & imperio dimouetur, nunc ho-

mo

mo stupidus, & velut saxea quædam Niobe redditur nunc furore maniaque corripitur. *Da quali segni conoscer si può l'huomo tristato, quale da Chrisyppo è chimato* λύπαν, *cioè solutione di tutto il corpo; perche non è cosa, che più acceleri la morte della tristitia, anzi si può dire, che dona la morte molte volte; perche tiene l'huomo nel continuo timore, e pensiero di lei, lo scriue Galeno nel terzo* de locis affectis; Melancolici timent, mœrent, vitam damnant, odio prosequuntur homines; mortem timent, & tamen eam sibi consiscunt, *lo prouano anco quei Medici, à quali appartiene di medicare tali melancolici pieni d'humori adusti, e tartarei, fortemente impressi nel loro indiuiduo, e rebelli à naturali rimedij, quali chiamano più presto la morte, che la vita, e non potendo conseguire nell'vno, nell'altro gli viene; perciò da essi è posta in cõpromesso la loro fama, descriuendo la longhez-*

Galeno.

ghezza dell'infermità loro, & il tedio della vita alla ignoranza del Medico, e non alla pertinaccia delli humori, à quali si richiedono rimedii sopranaturali, esempi Christiani, e morali, e non rimedij ordinarij, eccetto in quei casi, che il prudente Medico conoscerà esser necessario il medicamento; la cui cognitione rimetto alla sua prudenza, massime quando vi vedranno qualche causa congionta, quale si possi levare con la medicina.

Accideti del timore

Gl'accidenti di questa infermità sono, il polso intercetto, per la interceptione della arteria, il polso vermiculante, come hanno gli confermati, dolor di stomaco, esalationi, e solutioni, rutti, gonfiamento di milza, opilatione di fegato, ostruttione del mesenterio, abbondanza di sputti, ardor di precordii, gionfiamento di ventre, abbondanza de flati, quali rumoregeiano dentro, palpitamento, & oppressione di cuore, difficoltà di respirare per l'oppressione del diafragma, nella

bocca humori tal'hor accidi, cagionati dalle pituita accida, tal'hor nidorosi; per il calor concomitante del fegato, appetito canino; cagionato da humor melanconico, e morroidi, e le donne passioni matricali, appetenza de nuoui cibi, e siccità di ventre, quali cose tutte sogliono affliger gl'animi tristati, e tutti questi accidenti, nascono da cause interiori, ò vero esteriori, le interiori sono la copia d'humori attrabilarij, l'adustione della colera, & sangue, il non regolarsi secondo la ragione, l'essere troppo sensitiuo, le cure troppo fastidiose, le vigilie indiscrete, le quali cose sono generate da nutrimento de cibi generanti tali humori, & in particolare dal pane di formento, orzo, ò segala, quando è mescolato con il loglio, ò pandola, ch'è specie di panico seluatico, la mala educatione, l'habitatione de' luogi paludosi, e sequestrati.

Origine de' souradetti accidenti.

cause interiori.

Le cause esteriori sono, il cadere dalla gratia del suo Prencipe, ò della sua repu-

Cause esteriori.

republica, l'ingiuste persecutioni delle corti, & altre, delle quali ragionando vn dotto, disse si vis pace frui, si vis gaudere qete; paucis cōtentus, & disce manere domi, è Bernardo Penoto. Filosofo dice Aula vale, nihil est, quod me tua cura fatiget, viuere priuatim me iuuat aula vale, altre cause sono la perdita de' parenti, figliuoli, amici, moglie, le disgratie proprie, e de' figliuoli, e figliuole, le litti, questioni, la perdita de' beni di fortuna, impudicitia, gelosia, naufragij: felonie, tempeste, morte d'animali, pesti, carestia, debiti, carigo de figliuoli, ingiustitie, prigionie, esilij, patiboli di tutte sorti, rumori popolari, discordie ciuili, guerre con quei strani accidenti, che portan seco di sforzamenti, rapti, latrocinij, ingiurie, percosse, ferite, battiture, alterationi di sangue, quali finalmente danno la morte, come si legge di Adrasto, quale ritornando co'l suo esercito da Thebe à Magaro, sendogli data la

Bernardo Penoto.

Altre cause.

Esempij d'Adrasto

nuoua della morte d'Agesilao suo figliuo lo morse di dolore, Polydoro Virgilio scriue, che il Rè Eduardo di Inghilterra morse, per la morte di Eduardo suo figliuolo d'ogni scienza ornato, Irene sendo grauida morse, sentendo l'infelice nouella di Filippo suo marito; Antigono Rè potentissimo, per la sconfita di Lysia fatta da Giudei, finì in breue tempo i suoi giorni, e vn dottissimo mattematico dell'Altezza di Sauoia, nell'Academia del Serenissimo Cardinale, e Prencipe Mauritio l'anno 1615. trattando della grandezza, e misura de' Cieli, si perdè di memoria, e tanto s'attristò, che in breue tempo morse: dice Cuspiniano, che Giustino minore, per la rotta hauuta da Persi, stette in continua mestitia, e nel fine perdette la vita: l'istesso accadè à Vrsato Giustiniano, generale de' Venetiani in vna guerra Nauale, per vno infortunio: Aristotile per non sapere ritrouare la ragione del flusso, e reflusso del

Polydoro Virgilio.

Irene grauida.

Antigono Rè.

Esempio di giustino minore

Esempio d'Vrsato Giustiniano.

Ariſtotile

del mare, cadè in tanta triſtitia, che ſi precipitò in eſſo: come anco Filta di Coo, che conſumò di rabia, per non ſaper riſoluere vn ſoffiſma, & altri, quali alla preſenza de' Prencipi, & huomini dottiſſimi ragionando ſono rimaſi confuſi, e per eſſa morti.

Della triſtitia adulterina.

La triſtitia adulterina, è quella che ſi fà con atti, e ſegni eſteriori, rapreſentanti vna certa meſtitia, quale però è lontana dal cuore, & è chiamata lutto, & in altri luoghi dolo, cioè dolore, pianto, e meſtitia della coſa occorſa. Queſto era il pianto delli Egitij nella morte de loro Prencipi, quali ſi veſtiuano di veſti lugubri, e piangendo cantauano le loro lodi, due volte il giorno, per ſettanta giorni, aſtenendoſi dal mangiar carne, beuer vino, da lauarſi, vnguenti, da letti ornati, e dalle delitie della carne: da gli Egitij imparorono i Greci, e da i Greci, i Romani, quali con cerimonie di Notulie, e di perſone pagate per lacrimare: ſepe-

liuano

liuano i loro morti , come dice Virgilio nel terzo dell'Eneida. It clamor cœlo, clangorque tubarum, E Perſio Poeta ſatyrico. Hic tuba, candelle, tandémque beatulus alto: Compoſitus lecto.

La conſuetudine di pianger i morti, di veſtirſi di bruno appreſſo Chriſtiani, è lodeuole, come anco fù appreſſo gl'Hebrei; purche la meſtitia naſca dal cuore, che ſia anco fatta con modo tale, che non paſſi certi termini à Dio ſpiaceuoli.

Cōſuetudine di pianger li morti lodeuole.

E poi biaſmeuole la meſtitia di quelli, che per oſſeruar la conſuetudine, ſi veſtono di negro, e con atti eſteriori, danno ſegno di dolore, taluolta anco piangendo, ſe bene il cuore gli ride, come anco di quelli c'hanno coſtumi di pagar gente, che piangono i loro morti, come racconta Celio nel lib. 16. lec. antiquarum, e le chiama Charine & Præficæ; perche andauano auanti il cadauero, recitando i verſi funebri fatti in ſue lodi, come anco tal

Meſtitia biaſmeuole.

finto pianto, è vsato in alcuni paesi, e ville. Noi dobbiamo solo fare quanto ne permette Santa Chiesa, senza fintione alcuna ad imitatione de' Santi, e Sante, e di veri, e fedeli Christiani.

Varie sono le cure di questa infermità.

Tante sono le cure di questa infermità, quante sono le cause dalle quali ella nasce; mà la principale conuiene, che sia fatta da Dio, consolator de cuori sconsolati; purche l'infermo s'aiuti della sua parte, specchiandosi nelli sopradetti, & altri simili esempi, con la consideratione della felicità eterna, quale s'acquista co'l mezzo delli trauagli, & infermità, à questo modo pian piano s'andarà leuãdo dall'animo gl'oggetti di tristitia, & andarà inestando quegli di allegrezza, e gli giouarà anco molto leggere libri di Theologia, di Filosofia, di leggi Ciuili, ò Canoniche, di cose morali, ò mattematiche, secondo la capacità sua, e questi non solo rissanano; mà fanno anco, come dice Galeno l'ignobile, nobile, & il no-

il nobile, più nobile fauorito, honorato da tutti, impiegato in negotij graui, e caro à Prencipi, e Signori grandi.

Il Medico deue poi dal suo canto consolarlo, con parole dolci, e benigne, con esempi morali, proponendogli gli danni, che gl'apporta, e con ogni miglior modo farlo capace dell'altezza della ragione: qual signoreggiar deue l'afflitto senso, & il perturbato animo: essortandolo à cõuersar con huomini allegri, e ben costumati, à sentir musiche, e canti; quali ralegrano l'animo, e ricreano gli spiriti, e cacciano la tristitia, come nel Regno di Calabria, che con la musica, si risana la morsicatura della Tarantola; Perciò ben dice Menandro.

Officio del Medico.

Menandro.

Sermo enim est, tristitiæ remediũ solus.
Tristitiã enim beneuolus sit, mederi sermo.

Sermo medicus est; quæ est in animo passionis,
Animi ægrotantis est, medicina sermo.

Esempi p la mestitia no tab.

E così con la Musica, e Filosofia morale, si consolò Boetio nelle carceri: col cantar i suoi versi. Homero sopportò volontieri la sua cecità, e pouertà: con questa armonia Ouidio si ritrouaua contento nel suo esilio: questo è il vero mezzo per consolar gl'afflitti, come dicono Plutarco, Boetio, Seneca, Petrarca, & il Quercetano.

Esempi.

Aristide Atteniense.

Fottione.

Per la tristitia, cagionata dalle persecutioni, e bandimenti; vi sono li esempi di Dauid, e Saul, & altri della scrittura, e nell'historie, quella di Aristide Atteniese, per inuidia bandito, e con tutto ciò pregaua alla sua patria, ogni prosperità, & ogni bene, e Fottione sendo à torto condannato à morte, lasciò per testamento, che di tanta ingiuria l'herede non se ne douesse raccordare. Per la

morte

morte de' figliuoli, habbiamo l'eſempio di Dauid, à cui Nattam Profetta, haueua nontiata la morte del figliuolo, hauuto da Berſabea, per il ſuo peccato s'attriſtò, pianſe per ſette giorni, e ſentito la nuoua ch'era morto, ſi leuò da letto, & arditamente dice horſu, conuiene, che io me ne vadi dal figliuolo; poiche il figliuolo non è per venire mai più da me. Anaxagora hauendo nuoua della morte dell'vnico ſuo figliuolo, diſſe ſenza alterarſi ponto, ſciebam me eum genuiſſe mortalem.

Dauid.

Anaxagora.

Si conſolarà l'attriſtato, nella perdita delli beni di fortuna, conſiderando che ſono labili, e continuamente girati dalla rotta della ſteſſa, e per queſto ſi chiamano beni ſuoi, quali dalla natura ci ſono ſtati dati in preſtito, e la troppa quãtità, è contraria alla natura ſteſſa, quale di poco ſi contenta, & abboriſce il ſuperfluo: habbiamo l'eſempio de' Chriſtiani della primitiua Chieſa, quali ven-

Varij rimedij.

deuano i beni per dargli à poueri, & Iddio mai abbandona i suoi cari: si leggono li esempi di tanti Filosofi, & huomini Illustri, quali spregiorono le ricchezze solo, per attendere alla Filosofia; di Dioniggio Tyranno, si legge che scacciato da terrazani da' suoi stati: ritiratosi in Corinto, imperando à figliuoli, si sentiua allegerito, per la perdita dell' Imperio, & altri Imperatori, quali volontariamente rinonciauano gl' Imperij, per ritirarsi à più felice, e quieta vita: Gulielmo Duca di Aquitania, hora chiamata Guinea, e Conte di Poitiers, rinontiò il Ducato, e si fece Frate dell' ordine di Santo Agostino; come anco pochi anni sono, con gran humiltà riceuè l'istesso habito il figliuolo del Rè di Ormus nell' Indie; & Amedeo di Sauoia, lasciò il Ducato per habitar l'eremo, e si gloriaua più del titolo di Eremita, che di Duca, e finalmente contro tutte le disgratie del corpo, conuiene raccordarsi di quel

Dioniggio Tyrãno.

Gulielmo Duca di Aquitania.

quel detto di Epiteto, ἀνέχου Καὶ ἀπέχου, cioè sustine, & abstine, e sopportarà patientemente, ogni disgratia, ogni debolezza, ogni infermità, e giouarà anco molto, che il saggio Medico gli rapresenti, che tutte le cose, che nascono conuiene, che si risoluino, proponendo la breuità della vita, le miserie, e trauagli, da quali nascono l'infermità, quali ci vanno debilitando, e corrompendo, e meglio saria la morte, fine di tutti i mali, che la vita, soggetto di tutte le miserie.

Quanto alle passioni corporali, si rimettono al maturo giuditio dell'eccellente Medico.

Esortatione dell'autore notab

Perciò io esorto tutti ad assuefarsi à bon'hora, à sopportare i trauagli, e le fatiche; perche ab assuetis nulla fit passio, & si fit non tanta; perche ch'è auezzo à patir fame, sette, caldo, freddo, & altre fatiche, si troua più atto, à resistere al tempo douuto, e si trouano di questi tali, che niuna cosa per contraria, ch'ella

ch'ella sia, li offende; perche sono d'animo generoso, e forte: altri restano offesi; si, mà poco, e sono facili à curare, se bene io giudico meglio, à non cadere nella tristitia, che caderui dentro, e poi con le sudette cure risanarsi; perche è meglio non cadere nell'acqua, che caderui entro, e poi asciugarsi, e per fine notabilissimo è l'esempio di Possidonio Filosofo, quale sendo assalito d'vna crudelissima artetica, constantemente la sopportaua, e senza attristarsi ponto dicea. Nihil agis dolor, quamuis sis molestus, nunquam ego te confitebor malum esse.

Esempio di Possido

DELLA VBRIACHEZZA.

Vbriachezza si prēde in buoni, e mala parte.

Questo termine Vbriachezza, si può intendere in molti modi, si può pigliare, in buona, & in mala parte, e nell'vna, e nell'altra hà molti significati; perche Vbriachezza significa l'alle-

grezza

grezza del Paradiso, come si legge nella cantica al quinto Bibite, & inebriamini carissimi, *la satietà de' santi in Cielo,* inebriabũtur ab vbertate domus tuę. *L'vbriachezza accenna anco le pene del l'inferno, come si legge ne i Threni al secondo.* Repleuit me dominus amaritudinibus, inebriauit me absinthio; *l'atrocità di quelle pene, come di ce Gieremia cap. 96.* deuorabit eos gladius, & saturabitur, & inebriabitur sanguine eorum; *E per tralasciare ciò, che potrei dire dell' vbriachezza delle co se mondane; Io trattarò solo di quella vbriachezza vitiosa, per la quale l'huomo incauto acquista molte infermità, e cade nelle sudette pene: l'vbriachezza, dunque della quale io tratto, come Medico altro non è, ch' vn souerchio bere, & vn' abbondanza di vino riceuuta nel corpo, per la quale restano i sensi impediti dalle solite loro funtioni, e come dice il grande Agostino.* Ebrietas aufert memoriam

Gieremia

Vbriachezza vitiosa.

diffinitione dell' vbriachezza vitiosa.

S. Agostino.

moriam, dissipat sensum, confundit intellectum, concutit libidinem, inuoluit linguã, corrumpit sanguinẽ, omnia bona debilitat, vitã dirimit, & omnem substantiam exterminat; *Vero è che d'alcuni Medici viene lodato l'vbriacarsi; perche l'vbriachezza moderata prouoca il vomito, & l'orina, e molte volte i sudori per tutto il corpo; E questa è lodata da Seneca, nel libro de* tranquilitate vitæ. *Da Dioscoride nel libro quinto, da Paolo nel libro primo, e dall'Almanzore nel libro quarto, & Auicena terzo primi canonis. Atheneo, scriue che Mitritade, à mangiatori, e beuitori daua vn talento d'argento. Io non la lodo altrimenti; perche è contro la cõscienza, contro i buoni costumi, e contro la buona educatione, anzi la biasmo non solo per danni, ch'ella apporta à i corpi, quali sono molto più de gli giouamenti; mà per i cattiui effetti, e per le ridicolose, buffonesche, e cattiue attioni, ch'ella* fà

Vbriachezza lodata.

Da Seneca.

Da Dioscoride.

Da Paolo

Dall'Almanzore.

Da Auicena.

Intentione dell'autore probabile, e virtuosa.

fà fare alli ebri; per queſto deuono guardarſi dal ſouerchio bere li Chriſtiani, come ſe ne aſteneuano li filoſofi, e pagani, da quali habbiamo tanti honorati, e memorandi eſempi, come ſcriue Suetonio di Claudio Ceſare, che trà le viuande, & il vino reſtò ſtupido, vcciſe Meſſalina, e leuato da tauola dimandò; perche non ſi preſentaua à lui, à queſto propoſito Propertio dice à Cinthia.

Eſempio.

Meßalina.

Propertio

Vinum ſæpè ſuum neſcit amica virum.

E Aleſſandro Magno diede la morte à Clito.

Aleſſandro Magno.

Diogene Laërtio racconta, ch' Arceſilao Filiſofo, in Athene morì d'anni cinquanta ſei, per hauer ſouerchiamente beuuto vino. I Lacedemoni ne' loro conuitti nõ portauan lumi, per guardarſi di non vbriacarſi, ilche taluolta occorrendo nõ foſſero viſti di non poter ritrouar le porte delle loro caſe: Mà ſoleuano taluolta condur ſeco i loro ſeruitori vbriachi, ac-

Eſempio.

Effetti dell' vbriachezza.

cioche vedendo i figliuoli gl'indecenti gesti, e le dishoneste loro attioni, gli brutti strauolgimenti del corpo, e le vergognose parti, quali non haueuano rispetto di mostrare, s'astenessero dall'immoderato vso del vino; gl'Egitij dauano à gli loro Reggij, il vino à misura; per leuargli l'occasione d'vbriachezza, la quale tal'hor fà passare, tal'hor fà mancare, i termini della giustitia; come si legge di Filippo Padre di Alessādro, qual sendo Ebro diede vna ingiusta sentenza, dalla quale appellandosi il Reo, sino che Filippo fosse ritornato in se stesso, ne riportò poi vittoria. Il vino fece diuentar il Rè Dionisio Tyrāno, e Platone dice, che frà tāti vitij, ch'egli hauea, questo era il Maggiore, Baldassar Rè de Caldei, beue ne i Sacri vasi del Tempio, e dal Rè Dario fù vcciso, e priuo del regno, per questo ben dice auisandosi Salamone Rè, io hò pensato di astenermi dal vino; per acquistar la sapienza, e fuggir la stoltitia, almeno

Esempio.

finche

finche cognoſca tutto quello ch'è giouheuole à figliuoli de gl'huomini. Non è conueniente alli Rè bere vino, acciò non riuoltino ſottoſopra gl'ordini de' Regni, e muttino, e cangino gli giuditij de pouerelli, & afflitti: Eſchilo dicea ch'el vino era ſpecchio dell'animo, e della volontà humana, conforme à quel prouerbio, in vino veritas, *& vn'altro Poeta voltò, i verſi d'Ouidio.*

Vina parant Aſinos faciuntq; coloribus aptos:
Stultitia in multo, contrahiturq; mero. *E Virgilio.*

Virgilio.

Nec veneris, nec tu vino capiaris amore.
Vno namque modo, vina venuſque nocent.
Vt Venus eneruat vires, ſic copia Bacchi.
Eneruat greſſus, debilitatq; pedes.

E con tutto ciò, che cagioni tanti mali, molti ſono ſtati, quali non riſguardando, à

Esempi. do, à i loro proprij danni, si sono dati in reprobo senso alla sensualità del vino, con loro infamia, e vituperio: Flauio Vopisco racconta d'vn certo Bonosco gran beuitore, del quale Aureliano soleua dire, ch'era nato, non per viuere, mà per bere, & essendo superato da Probo maggior beuitore desperosi, e s'impiccò per la gola, e di questo si diceua, che staua pendente vn'ampola di vino. Scorta figliuolo del Rè Creonte s'vbriacaua ogni giorno, e da quattro huomini si facca portare trionfante sopra vn seggio d'oro, se bene più conueneuole gli saria stato il trionfare sedendo in vn mastello d'acqua fresca; Nerone haueua tanto diletto nel bere, che spesso restaua dall'vbriachezza colto, e perciò gli fù cangiato il nome, pro Nerone Mero.

Flauio Vopisco.

Scorta figliuolo del Rè.

Nerone.

I traci.

I Traci (racconta Calimaco) si teneuano gloriosi, quando beueuano tanto vino, che gli faceuan ebri; l'istesso pare si faccia ancor à tempi nostri, in molte parti

d'Ala-

d'Alamagna, come faceuano i Scithi, de quali scriue Horatio.

Natis in vsum lætitiæ:
Scyphis pugnare Thracum est.

Aristotile scriue, che i Syracusani, à certi tempi stauano ebri, per nonanta giorni seguenti, e l'haueuano à gloria, e nobiltà, à questo s'aggiongono g'i Elei, de quali scriue Polemone. I Calcedonensi descritti da Theopompo. I Bisantini da Philarco. I Parthi da Plinio. I Tapiri da Bethone. I Phigalensi da Hermodio Lampriade, e molti altri, de quali scriue Atheneo. Questa non solo apporta all'huomo infermità graui; mà lo transforma in horrendi monstri, & animali irragioneuoli, per questo egli fà prender mille forme.

Aristotile.

Elei.

Aristotile chiamò l'vbriachezza, bocca di lupo.

Aristotile.

Architta Tarentino, peste capitalissima.

Architta Tarẽtino.

Platone, esca de tutti i mali.

Platone.

Biante

Biante. Biante, sepolcro di morte.

Pytagora Pytagora, monstro profano.

Catone. Catone, vna specie volontaria di furore.

Platone. *Platone nel libro della Republica, dice che l'Ebro, porta seco vn'amico tyranno, che gli fà perder il senno, e l'intelletto, lo fà instabile, e pronto ad ogni iniquità, per esser sempre in furore; Isocrate rassomigliaua, gl'ebri, alle carrocie, quali co'l loro inordinato, e tortuoso motto, sbattono à terra i loro carrocieri: Et Ouidio parlando del vino lo parangona alla oscura notte, & al cieco amore dicendo.*

Isocrate.

Ouidio.

Nox, & amor vinumq́ue nihil moderabile suadent,

Illa pudore vacat, liber, amorq́ue noctu.

Horatio. *Et Horatio esorta gli Poeti, e virtuosi alle virtù, e dice gli conuiene patire molte cose, & à buon'hora, cioè nella fanciulezza; mà sopra ogni cosa conuiene, astenersi da vitij della carne, & del*

vino in questi versi.

Qui studet optatam cursu contingere metam.
Multa tulit, fecitque puer, sudauit, & alsit.
Abstinuit venere, & Bacco.

Giuseppe Passi.

Giuseppe Passi dice, ch'à quelli, quali troppo si dilettano del vino, vengono le disgratie, dolori, pianti, flagelli, rossore d'occhi, & altre cose simili; perche se bene paia, ch'el vino diletti nel principio, nel fine però ponge come serpente, & auelena come Basilisco. E Platone dice che muoue violentemente la volontà, l'ira, & i dolori, e rende l'huomo due volte fanciullo.

Platone.

Esempi.

Fù tanto abbomineuole questo vitio appresso gl'antichi, che contro esso fecero strettissime leggi; Platone nella Minoe ordinò, ch'el vino si douesse bere con misura tale, che l'huomo non s'vbriacasse. Aristotile dice, che Pittaco haueua promulgato vna legge, nella quale vole-

Platone nella Minoe.

Aristotile

ua, che se l'ebro batteua, ò feriua vno mẽtre era nel furore dell'vbriachezza, che fosse castigato di pena più attroce, che se non fosse stato ebro; Zeleuco prohibiua il vino anco à gl'infermi. Gli Indiani haueuano legge contra il loro Rè, se à caso fosse stato ebro, & vna Donna l'hauesse vcciso, quella non solo saria stata degna di castigo; mà era fatta capace di poter esse moglie del Rè successore; gl'Atheniesi castigauano gl'ebri con pena di morte; gli Massinesi faceuano morire di fame, il loro Rè quando lo ritrouauano ebro.

Zeleuco. Indiani. Atheniosi.

Il Foresto, & Schenchio nelle osseruationi loro dicono d'alcuni ebri suffoccati, nel profondo sono, per non potersi riuoltare, & Hipocrate dice, si quis ebrius repente obmutescat, conuulsus moritur: nisi febris incidens eum corripiat, aut quo tempore crapula solui soleat vocem edat; perciò è cosa molto pericolosa l'vbriachezza. Et Aristotile

Foresto, è Schenco. Aristotile

le ne i problemi ſeß. 3. cap 4. dice che ingroſſa la lingua, corrompe il ſangue, debilita le forze, impediſce la generatione, conſuma la robba, abbreuia la vita, confonde ogni ordine; conculca ogni buontà, corrõpe ogni virtù, ſcioglie ogni amicitia fatta, auelena quelle che ſi fanno, rompe le promeſſe, eſcita, i tumulti, fà ſpargere il ſangue, attera i ſenſi, accende l'ardore, accieca l'intelletto, e peruerte il giuditio, e come dice Atheneo; Inſanire facit quoque copia vini.

ne' problemi.

Altri brutti effetti fà nell'huomo, turba il ceruello, guaſta la memoria, confonde il ſenſo, impediſse la ragione, fà ridere fuori di termine, fà parlare fuora d'ordine, fà operare dishoneſtamẽte, e riduce l'ebro, à eſſer ſcherno, e deriſo di chiunche lo vede, lo fà cadere in molte tentationi, corrompe la caſtità, prouoca il corpo all'immonditie, riempie la mente di laſciuie, & è cagioni d'infiniti mali.

Effutti indecenti fà l'vbriachezza.

Origine dell'vbriacarsi.

La facilità, ò difficoltà d'vbriacarsi nasce da due cose, cioè dalla conditione del vino, e dalla complessione, ò temperamento di chi lo beue: si deue dunque auertire alla facoltà, calore, consistenza e sapore de' vini, i quali quando oprano in quelli che sono di cute perspirabile, se sono sottili, non hanno tanta forza di fargli ebri, come gl'altri vini più grossi: e quelli c'hanno la cute nõ perspirabile, come i melanconici, e le Donne facilmẽte diuentano ebri, e per gl'vni, e per gli altri si ponno vsare gli seguenti rimedij.

RIMEDII PER LI EBRII.

Rimedi per li ebrij.

OLtre à gli rimedij descritti dal dottissimo Benzo, io ritrouo ottimo; L'incitare il vomito, ilche viene esequito nella Città di Geneua, quale tiene vna rotta grande, dentro la quale vi si mettono li ebri, e volgendola, e riuolgendola gli

gli fanno vomitare, e gli riſanano, & in queſto modo danno buono eſempio, à loro figliuoli di fuggir queſto vitio, reſtando gl'ebri in opprobrio di tutto il popolo, ſi che poſſiamo veramente dire quella rotta eſſere vna ignominioſa; mà giouevole medicina, e Paulo aggionge, che doppò il vomito, ſi debbe paſſeggiare, e fare delle fricationi alle eſtremità, e dormire ſotto coperta, e quietarſi per qualche tempo, e nelli caldi di temperamento, ſi loda il ſugo dell'herba Nerualle detta quinqueneruia Scribonio largo. L'aggreſta beuuta: Valeſco. L'aceto beuuto, Nicolò Fiorentino.

Pigliando il ſuo ſugo

E ne i corpi non così caldi, loda il Ruelio l'aro, & il porro arroſtito: la cipola mangiata ne i cibi con l'aceto; Saliceto: il ſugo d'Abſcinthio co'l melle Seluatico, egual peſo di ſugo di brionia, & aceto, Kyrannides: il fiore della dragontea in poca quantità con vino, Saraceno. Rende anco l'huomo ſicuro

Nicolò Fiorentino.

dal vino il sugo della brionia, beuuto con altretanto aceto Kyrannides: la bettonica mangiata inanti, Ruellio: la pietra amethista, lo dice Alberto Magno, vna corona fatta di Ramicelli di rutta, di Hedera, ò di zaffrano il Ruellio.

La pietra dionisia dice. Plinio vna, &c.

Per fuggir l'vbriachezza, & beuer in odio il vino

Chi poi per non vbriacarsi volesse totalmente astenersi dal vino, & hauerlo in odio, potrà mettere nel vino vna rana verde, ò vero vna anguilla, e lasciarla morire, e dice il Schenchio che li vien talmente in odio, che più non si curarà di beuer vino. Il Myresio loda la testudine suffocata nel vino, ò vero l'vua marina beuuta con esso, il sterco di Pauone beuuto co'l vino Sexto, & Brielio. Il sterco di Leone al peso d'vn danic co'l vino; Rasis: l'oua della Notola, dati per tre giorni co'l vino lo rende abhomineuole; Philostrato, e Plinio. Similmēte la sanie, che produce la vite, tagliata dato à beuere non lo sapendolo. Fiorentino.

Per

Per far anco presto ebro, da à bere vino nel quale sia stato estinto vn ramo di vite verde, o secca vn poco brugiata, & il loglio mescolato co'l pane.

DELL'ABVSO DEL SVFFImigio del Tabaco.

SI và osseruando più volte vn admirabil disconuenienza, che v'è nell'esperienza delle cause naturali, è la ragione di loro effetti, e particolarmente nella cognitione, & effetti de semplici, oue sono gl'ingegni speculatiui molto affaticati. Ilche si vede nel discorso, che si fà della pianta Nicotiana detta Tabaco, dal nome dell'Isola, il cui vso è tanto famigliare appresso all'huomini, che pare hoggi mai non poter si viuere, senza l'vso di questa pianta: la onde tanto più affettuosamente mi muouo à ragionare di quella, quanto che l'abuso suo porta grãdissimi danni all'huomini. E chiamata

dall' Indiani questa pianta, come dice il Monardo Picielt, e d'altri Peton. l'Ouiedo, nel lib. vndecimo delle sue historie al capo quinto, dice che nell' Isola Spagnuola doue ne nasce in quantità, la chiamano percbecenuc. I Francesi per esser stata portata nelle sue parti, da Gio. Nicotio Orator di Sua Maestà Christianissima, la chiamano Nicotiana, ò vero per esser stata primieramente coltiuata in quelle parti da Catterina de Medici, Regina di Francia la dimandano herba regina, onde hà preso il nome appresso di noi, & in Roma per esser stata portata dal Cardinal Santa Croce da Portugalo, la chiamano herba Santa Croce; Altri paesi per le sue varie virtù, la chiamano indorum sana, & sancta, come il Lobel e così molti la domandano panacea, quasi che sia buona à tutte l'infermità; mà più propriamente viene chiamata da Paulo Renealmo di Bles Ἐμμοχεῖς, che significa scacciatrice, ò fonditrice

del-

della pituita dal ceruello.

L'historia di questa pianta la descriue il L'obelio, e Pietro Penna nel suo lib. aduersaria noua, & il Castor Durante nel suo Herbario. Il Monardo nel trattato de semplici, & il Clusio nell'annotationi di detto libro, ne fà due specie, l'vna con le foglie longhe, l'altra con le foglie picciole; è n'aggiunge vna terza specie chiamata dal Renealmo παχυφύλλη, e dice ancora il Iusquiamo gialo del Dodoneo eßer vna quarta specie del Tabaco. Chi desidera saper l'historia della presente pianta, veda gli soprascritti Autori; perche quiui intendo solamente trattare delle virtù, e nocumenti d'eßa. Ben scriue Atteneo, che in ogni parte del Mondo v'è qualche cosa d'vso proprio, qual dalla natura vien denegata à altri paesi: come per esempio il Betre, ò betelle vien vsato dall'Indiani Orientali, masticandolo con la calcina fatta delle conchiglie marine. L'Etiopi

vsano

vsano l'aßa fetida, purgata dalli sacerdoti nelli condimenti, cosa stomacheuole à chi la sente nominar, l'Egitij, & altri Africani vsano la Colocasia, e masticano le foglie del Papiro, l'Hebrei vsauano con l'Agnello Pasquale, di magnare la latuca seluatica, In Cappadocia la draba, in Piemonte il Chamaleon bianco, i Greci vsauano la radice del Bulbo esculento, & Aro, gl'Albani il seme del rafano fresco nelle sue vagine, i Maltesi, il Cimino, i Germani l'Anetto, gl'Alpini il Caruo, l'Italiani la Senapa, è Galeno dice, che la natura hà Francesi, & altri paesi freddi detto grã copia d'aglio, il quale vsando gli viene à preseruare da molte infermità; Cosi gl'Indiani occidentali frà l'altre cose particolari, che hanno, vsano il Suffumigio del Tabaco, qual da essi vien assorbito con pipe, ò tubuli di terra, acendendo le foglie prima escicate, ò vero accommodando le foglie secche in forma rotunda, in modo tale,

che

che acesa la superficie passi, il fumo per il vacuo di dette foglie, tirandolo à se l'huomo con grande hiato, riempendosi il palato di detto fumo, qual ritenuto per qualche tempo nelle fauci, lo scacciano parte per bocca, e parte per le narici, e l'vso di questo fumo era solo pratticato da Sacerdoti Indiani, per dar le loro false risposte alli popoli, & indi s'è fatto famigliare à tutti gl'altri Indiani, e nel tẽpo del Pena è Lobel, che fù del 1570. era vsato da schiaui, & altri remiganti, che veniano da quelli paesi, come ben lo descriue nel citato libro, e nel tempo del Monardo era vsato solo per curare gli Astmatici. Se benmi sia stato riferto, che il primo che portò il Tabaco in Inghilterra, fù il Caualier Gualtero Ralegh; mà l'vso d'esso fù molto tempo prima introdutto in Europa da Spagnuoli, & Portughesi, & da essi communicato à Turchi, & Mori; mà dell'Anno 1585. come dice il Clusio nelle sue notationi, che essẽdo
anda-

andato Ricardo Grēfeldio alle Virginee del nuouo Mondo, & indi si è sparsa la fama di questo amagliato, e pozzolente fumo, quasi in tutta l'Isola della gran Bertagna; per amagliar l'animi, e per corromper i buoni costumi: come ancor riempiendo il ceruello di varie, e vane opinioni, superstitiose, e poi quasi in tutte le altre parti del Mōdo, predicādo molte vanità alli Popoli, dandogli ad intendere, che conserui la sanità, recrei è fortifichi, i spiriti animali, & indi che le loro attioni, si rendono più pronte, e più perfette, che leui la fame, la sette, che gli renda casti, che vedano insogni allegri, e che sia buono per tutte le infermità, tanto interne, come esterne, e tāto han fatto, che molti lasciano il culto d'Iddio, la buona cura della republica, e magistrati, l'economia di casa, & altri beni publici, che come tanti Epicurei non attendono ad altro in tutto, quel poco tempo, che douriano spendere nell'vtilità lo-

ro,

ro, e del pessimo ch'à sorbir, quel puzzolen-
te fumo, veramente chiamato da Isaac
Vvake in vn suo libro stãpato in Oxonia
fimo, cioè odor di letame, e verame͂te così
si dourebbe chiamare, per esser fumo di
detta herba quasi putrefatta, e macera-
ta nel succo di detta pianta, & indi re-
secata. In somma questo fumo guasta
tutte le operationi animali, riempiendo
il ceruello d'vn vapido vapore, qual ren
de l'huomo mezzo vbriaco, e fuori di se;
e perciò à chi hà negotij grandi de Pren
cipi e Repub. gli dourebbe esser vietato
l'abuso di questo fumo tenebroso al cer-
uello, non può dimeno, che non l'impri-
ma tenebrosità, per la caligine che resta
impressa in esso, e si come dalli continui
vapori atrabiliarij, che eleuati al ceruel
lo rendono le attioni animali turbide, co-
si ancora fà questo fumo inuentato da
Demonij, per inganar i Popoli; la onde
viene assorbito da detti Sacerdoti India-
ni, i quali restano rapiti fuora di loro

tremu-

tremuli, addormẽtati, come vbriachi, quali destandosi danno le risposte ambigue, di ciò che gl'appresenta il Demonio nella fantasia, per inganar l'huomini, come ben dice il Monardo, e Paolo Renealmo così dicendo. Ferunt sacerdotes Indorũ cõsultos de rei alicuius euẽtu blẽnecoidis folia vrere solitos, fumumque excipere donec mens emota esset, exindè quasi in ecstasin rapti caderent: discussa temulentia cũ demone secum contulisse mentiri, eorumque ab imperita multitudine haberi pro diuinis responsa: mentem etiam ad tempus excutit; *Et il medeme disse il Prefatto Monardo*. Hæc est celebrata illa indicis sacerdotibus, planta, qua vti solebant ad responsa danda; etenim apud indos moris erat sacerdotes de belorum aduentu, alijsque magni momenti negotijs consulere; Consultus sacerdos, istius plantę folia sicca vrrebat, &

eorum

eorũ fumũ tubulo, seu canula quadã in os excipiebat, deindè quasi in extasin quandã raptus cadebat omni motu priuatus, sicque præmanebat aliquãdiù. Discussa eius fumi facultate ad se reddibat, referebatque negotium cum demone contulisse, & responsa dabat ambigua, vtcunque euentus succederent, illis facilè persuaderet sic se prædixisse: eoque modo barbaros illos homines misere decipiebat: Cæterùm vulgus etiã indorum eum fumum per os, & nares recipit animi gratia, cum insomnia interdũ videre, & extra se quasi rapi cupit, tum etiam de suorum negotiorum euentu, ex insomnijs, quæ apparuerint prænunciaturum: Nam vt impostor est Diabolus, herbarũque facultates nouit, illos huius vires edocuit, quo apparẽtib⁹ eiusmodi insomnijs miseris hominibus imponat, hæc iste auctor; *Parc ò non è*

mera-

merauiglia se l'abuso di questo fumo, vien da me detestato, essendo inuentato da demonij, inimici al genere humano, e abbomineuole, à che viene ad eßere questa pianta in tre maniere nociua al ceruello, primieramente in quanto, che il ceruello è parte organica, secondariamẽte in quanto ch'è parte similare, terzo in quanto è parte principe, la quale gouerna tutto il corpo, per imperio e somministratione di facoltà animale: E primo come parte similare resta offeso da questa fuligine, la quale gl'imprime nuoue, e forastiere qualità tanto per intemperie ordinaria, come per antipatia, essendo che questo vapore è nelle prime qualità è freddo e humido, e nelle seconde crasso viscido, e mordace, onde nascono gl'accidenti d'vbriachezzae, sopore: ne v'è da merauigliarsi ch'vn humido, e freddo vapore, sia prodotto d'vna sostanza calda e secca; perche nella risolutione de' misti, quando

ven-

vengono à ridurci alle sue operationi dal la natura: primieramente esce la parte aerea, & acquea, come ambe meno cõsistenti, restando nella parte terrestre la virtù ignea, come ligata per conditione propria alla detta sostanza; ilche fingeuano gl'antichi con Volcano sotto la terra quindi nasce, che molti medicamenti di natura sua caldi, & amari nel primo gusto imprimono vna benigna, e dolce qualità, come l'Agarico; mà poco appresso, cioè all'vltima resolutione, si manifestano le qualità intrinseche di acutezza, & amarezza; la onde vna cosa somiglia dolce, & amara; così à ponto il fumo della nicotiana, benche egli sia seccata, & arida nulladimeno resta nella prima impressione fredda, & humida: con la quale produce gli sopradetti inconuenienti, e se dicesse alcuno, che in questa maniera non potrebbe essere pianta vulneraria gli risponderei, che nõ opera se non primieramente spremendola, e

cauando da quella la qualità aerea, &
acquea almeno superficiale. Quanto
alle qualità seconde di crassezza, cioè
& acrimonia: vedo che da questo fumo
restano gli suoi famigliari spessamen-
te opressi da ostruttioni, come apople
tiche, e per l'acrimonia le sottili e deli-
cate membrane, sono grandemente alte-
rate, e quasi sdegnate frà se stesse, si re-
stringono, & esce da quelle il benigno li-
quore destinato al proprio nutrimento;
V'è di più frà questa pianta, & il cer-
uello, come parte similare, vna antipa-
tia per contrapositione di qualità contra-
rie, la quale benche ineffabile, nondime-
no si manifesta con gl'effetti; perche tut-
te le attioni principali, sono da questo
fumo adulterate, e quasi distrutte, cosi il
Torpedo pesce muoue sopori, e la Taran-
tola mille inganni al ceruello; e princi-
palmente il senso commune resta dall'at
tione di questo fumo ocioso, & incapace
di

di riceuere le ſpecie de ſenſi eſteriori, nõ permettendo, che il ſpirito luminoſo dell'occhio, e l'impreſſione ſonora delle orecchie, nel il reſtante delle attioni eſteriori ſiano conoſciute, e riportate al centro della prima cognitione; Ilche impediſce come fumo, come denſo, e come freddo. Anzi di più corrompe la virtù imaginatiua, la quale opera co'l beneficio d'vn puro, ordinato, e ſincero fantaſma nella ſoſtanza del ceruello, di ſua natura limpida, & aerea, dicendo il filoſofo, che la prontezza dell'imaginatiua, e l'acutezza dell'ingegno, ſono come ſoboli d'vn ceruello raro, e chiaro; potremo dunque ben dire, che quelli quali tengono queſta herba, come diua, ſono dal continuo vſo di quella reſi ſtupidi, e tan meno ſon habili à belle inuentioni, e pronta intelligenza nelle coſe della filoſofia particolarmente. Quæ ex pura, & diuina Iouis mente, ſub imagine Palladis prodijt; *E coſa certa è che l'intelletto agente non*

può eleuare da vn fantasima oscuro, vna cognitione, e specie intelligibile, si come l'occhio da vn oscuro specchio, non può cauare sicura visione. Di più dico, che la memoria organica, & inorganica restano da questo fumo deprauate; poiche l'vna consiste nella distributione, & ordine de fantasmi, l'altra nella prontezza di raccoglierli: posciache q̃sto vapore distorba sino al proprio nutrimento del ceruello, indi si può inferire, che la virtù naturale del ceruello, resta egli ancora deprauata da questo fumo, cioè tanto l'influente, quanto l'ingenita; quella perche l'arterie mirabilmente implicate, inbibiscono questo spirito oscuro, e denso, il quale impedisce il corso delli spiriti vitali, e parimente il calor naturale resta offeso; perche egli si pasce del benigno, & halituoso humido, doue hauendo esso due moti, l'vno de quali è verso la materia, nella quale si mantiene, l'altro di sopra, come fiama, la qual viuifica la parte si

potreb-

poirebbero alterare questi moti da questo fumo, estinguendogli, e priuandogli dal proprio benigno, e naturale nutrimẽto in quella maniera, che fà la stagione Acquilonia, esprimendo dalli pori del ceruello detto humore: la onde non è merauiglia, che questo fumo toglia la fame, la sete, e l'apetito di concupiscenza; perche tanto grande è il consenso c'hà il ceruello co'l stomaco, & il stomaco co'l fegato, nel quale riposa la passione di concupiscenza (come esclama Prometheo) che non si sente apetito, ne moto alcuno di cognitione in questa vbriachezza: ne vorei credere, che gl'huomini fossero così poco aueduti di credere, ch'vn semplice fumo gli douesse togliere la fame, e la sete non hauendo esso le qualità, che si ricchiedono per il fine dell'apetito, e certo il mouimento d'amore, nell'atto di concupiscenza è bellissimo effetto d'vna Serena e gratiosa specie, per la quale vien desiderata la cosa ogetta, come simile,

ò perfetta, & essendo gl'effetti di questo fumo contrarij à tali attioni, non è meraviglia se in questa vbriachezza non vi nasca alcun affetto d'amore, anzi restano spiaceuoli à chi gli sguarda, transmutandosi il loro volto mentre, che sorbiscono il fumo in Cinoccefali, e Momi regetãdo il fumo fettido dalle narici e bocca, sono sebiãti alli demonij infernali, e sputaciando la flema, la quale come medicamento mercuriale tira à se tanto la escremẽtosa, come la naturale, e buona: la quale con suo refrigerio contempera la calidità superflua del ceruello, causata delli spiriti animali, che iui dimorano, come anco dal sangue più caldo, e più sottile, che iui di continuo ascende; perciò per virtù di detto diabolico fumo, resta il ceruello alterato, in luogo del suo proprio alimento restano quelle celule, ripiene di quel fumo, e facendoui le ostruttioni sopradette, ne seguita l'vbriachezza, la quale gl'inuita al continuo vso d'esso, la onde

onde ben dice il Penna, nel suo recitato libro, videas enim naucleros omnes, qui istinc redeunt, gestare pusila infondibula ex folio palmæ, aut storea confecta quorum: lateri inserta sunt cõuoluta folia, & comminuta, siccata huius plantæ. Istud illi accẽdunt igne atque hianti ore, quantum plurimum possunt inspirando fumum sugunt, indè sibi famem, sitimque sedari, vires instaurari, spiritus exillarari asserunt, sopirique iucunda ebrietate cerebrum dictã incredibilem pituitæ copiam plerũque educi; *Mà perche molti da questi effetti, si sono pensati, che fosse il Tabaco vna specie di uschiamo, per gli effetti soporosi che fà, come ancora in Piemonte chiamano la terza specie del iuschiamo, del Mattiolo Tabaco, herba regina; perciò dice le sequenti parole*, quod ipsi dũ hauriremus experti sumus: non tam hæc citò inebriat, nec fri-

gore dementat, vt Hychiamus, sed quadam aromaticitate vapida ventriculos cerebri imbuit; *Mà quest'effetto credo io che lo facci da tutta la sua sostanza, ò vero come dice il Renealmo, che essendo il Tabaco caldo, e secco nel secondo grado, quando fresco, e quando è secco esser caldo, è secco nel fin del terzo; mà che contiene in se vn'humidità volatile, e refrigerante, che noi chiamiamo Mercuriale, è si come il vero Mercurio comprime il ceruello, e tira la pituita alle fauci; Così dicono far il Tabaco il simile: purga tutto quello che si contiene nel stomaco, come fà esso, pigliandolo p bocca mittiga i dolori, chegli rēde poi forti, e li recrea i spiriti opa nell'istessa maniera, che fà il napione de' Turchi, & il Bangue de Persiani, il quale mescolato con l'arrecha, e vn poco d'opio, come habbiamo detto nel trattato del Bangue. Che sia poi vtile per conseruar la sanità, dico alle dispositioni morbose esser di giouamen-*

uamen-

uamento; mà non come gli altri medicamenti, ne à tutti i mali: ne tan poco che sia vtile à i corpi sani: e si dice che leua la fame, e la sete riempiendo il stomaco di pituita; Perciò perche noi vediamo, che non è vtile per conseruar la sanità, dãnoso per la politica, all'economia di casa: poiche distorba le buone operationi della ragione, dãnosa, euacuãdo le borse de danari, quali vano nelle mani de' Pagani inimici; perciò si douria probibire l'vso d'esso, e per vso di medicina, à noi conuerebbe vsar solo q̃ c'habbiamo ne' nostri giardini, le cui dotti sono celebrate da prefati auttori, & specialmente il fumo, per curar gl'asmatici, & il syropo per le vlcere de' polmoni, come scriue l'Eugenio nelle sue epistole. In herbã Reginã, Nicotianã

Diripit hæc hominum mentem
Regina Tyrannis.
Ocyus ipsa necat Nicotiana ferunt;

Quùm

Quùm subit in mentē falso phan
tasmate ludit.
Dúmque magis nocuit, tunc placet illa magis.
Esse nequit sine te, qui tecum cœperit esse.
Liberior vita est, te sine sine te q̃.

PER CONSERVAR VN Corpo, che non s'ingrassi, ò vero che si smagrissi troppo.

DI HVGONE BENZO.

PEr voler conseruar, & diffender vn corpo sano con mezzana, & misurata habitudine, ancora con dispositione, & aptitudine d'ingrassarlo, ò vero che non transcorri con progresso di tempo in soperchia grassezza: e bene esser informate della maggior parte delle cose, che fanno ingrassare, & di quelle, che fanno
imma-

immagrire, & fanno tenir asciuti i corpi humani; accioche più facilmente si conosca quello, che si deue fuggire, & quello che si deue vsare per conseguire la prefata intentione: Così cominciarò prima dalle cose, che fanno ingrassare.

Carne di caponi, galline, polastri grassi, starne, anedre, capretti grandi, e grassi, vccelli, fagiani, carne arrosto, per chi le può digerire, compositioni de carni, cascio fresco, latte, castroni gioueni, e grassi, porcelli seluatici gioueni, chiamati rosolati, vccelletti minuti: oui di gallina sorbili, & ogni sorte di viuanda fatta con l'oua: cauo di latte.

Cibi che fãno ingrassare.

Viuande ch'ingrassano: farro di formento, ò vero d'albeso cotto, e condito cõ il brodo delle predette carni, ò vero ne' giorni feriati conditi con zuccaro, ò con latte d'amandole, riso condito al modo sopradetto, amido, tritti, ò sia minestre di pasta, amandolata panatella, & farinata, lasagne, e tutte le viuande di pasta con

Altre viuãde simili

dite

dite con brodi grassi delle sopradette car
ni, ò vero nelli giorni feriati condite al
modo predetto, brodetti con l'oua, grato-
nati con l'oua, e viuande tenere, crosta-
te, torte di carne, e tutti i sottestitij, ò pa-
sticij, ò vero conditi con le soprascritte co
se, tartare con oua, & latte, cascio fresco,
e zuccaro, amandole co'l zuccaro, pini,
pistachij, nizole, castagne à chi le può di-
gerir: Tutte le viuande fatte con l'a-
mandole, torte di marzapano; biancomã
giar, saponea, vue passe, vue mature, fi-
che fresche, peponi d'ogni sorte, pigno-
chate, morsechate, & tutte le confettioni
di zuccaro fatte in simil modo.

IL BEVER, CHE FA' ingrassare.

Il beuer, che fà ingraßare.

VIn roßo, e grosso: vin nuouo, e vi-
noso: vin dolce e grosso: ancor di-
spone ad ingrassare li corpi humani l'ae-
re humido, grosso e nebuloso: il star otio-
so;

ſo; fuggir la fatica, il picciol eſſercitio, e tardo, l'andar con paſſi lenti, & otioſi: bagnarſi in acqua dolce calda ſubito doppò il paſto: dormir oltra il douere, dormir nel letto di piuma, ò morbido: dormir in luoghi humidi, & nelle ſtantie vicine al terreno; dormir di giorno; dormir ſubito doppò al paſto: mangiar ſpeſſo, e aſſai: come anco mangiar cibi delicatamente apparecchiati, il ſimile mangiar molti e varij cibi in vna menſa, metter molto tempo nel mangiare, e crapular ſpeſſo, e non ſoffrir la fame, ne biſogno del mangiare; il non vſar coſa, che habbia à muouer il corpo, ne à muouer per l'orina, ne per ſudore; Non farſi ſagnare, ne hauer euacuatione veruna di ſangue, & vſar poco il coito; Viuer allegro con ragionamenti piaceuoli, & con perſone dilettcuoli, e piaceuoli ſenza fatiche, e ſolicitudini: Veſtirſi delicatamente, e mutar ſpeſſo le camiſe, e panni delicati, c'hanno à ſtar appreſſo alla carne.

LE

LE COSE, CHE FANNO ſmagrire.

Regole per far ſmagrire.

QVello che fà ſmagrire, e il regi-
mento della vita de cibi, del be-
uer dell'aere: del vegglare, & dormire:
del faticarſi, & riposarſi, dell'euacuar-
ſi, & riempirſi, e de gl'accidenti, e paſ-
ſioni dell'animo, che ſiano contrari al re-
gimēto ſopraſcritto, che fà ingraſsare: co
me carne ſalata, caſcio vecchio, cibi ama
ri, cibi acetoſi, cibi ſalati: lentichie, &
altri legumi, pane duro, e biſcotto, carne
di lepre, e ſimil carne di groſſo, e ſecco
nutrimento: Tonina, e tutti in peſci ſala-
ti: Pane con aſſai cruſca: Specie calde:
foglie, e frutti humidi di picciolo nutri-
mēto: ancora il cōtinuo vſo dell'aceto de
ſica li corpi humani, e fà ſmagrire.

Sommario del regimento della vita,
che fà ſmagrire: E l'aere ſecco, vento-
ſo, e freddo; ſoperchia fatica, e continua:
dor-

dormir poco; perche il soperchio vegliare essicca il corpo humano, dormir discommodo in duri letti; dormir vestito; dormir doppò grande fatiche, e doppò longa fame, inanti che si pigli il cibo; mangiar poco; soffrir la fame; Vsar cose, che mouino il corpo, e fatigarsi molto sino a' sudori, e sanguinarsi spesso d'ogni flusso di sangue; pigliarsi graui pensieri d'animo, e solecitudini grandi; come ancora fanno i rancori, e melancolia di cose irrecuperabili. Il simile fanno l'apetito di cose ardue, e difficili d'hauere con solecitudine d'esse, e pensieri di graui pericoli, e simile cose come ancor vsar troppo il coito fanno smagrir il corpo.

CAPITOLO DI CONSERuar vn corpo, che non ingrassi troppo.

Per conseruar vn corpo

PEr conseruar adunque vn corpo sano, che non transcorra in superchia grassez-

po, che non ingrassi tro po.

grassezza, non è bene, anzi è grandemē-
te nociuo vsar le predette cose, e regimē-
to di far smagrire tutti quelli cibi, che
sono di picciolo nutrimento, e di mali hu
mori, e per la gran parte generatiui di
sangue grosso, e spiriti infocati grossi, e
melancolici, debilitatiui non meno della
virtù del corpo, che della virtù dell'ani-
mo, e similmente l'altro regimento. Ogni
distemperanza, fatica, e superchia fa-
me debilita la virtù, & riempe il stoma-
co de mali humori: L'vsar molto le me-
dicine solutiue fà presto inuecchiare:
le graui passioni dell'animo inducono al-
cuna volta al corpo graui accidenti, e pes
sime infermità: il superchio coito debili-
ta il corpo, e la femina debilita la virtù
dell'animo; Onde per mantenersi il cor-
po sano, acciò non transcorri in super-
chia grassezza, sono atte acciò le cose da
vsare, che mantengono li corpi humani
asciuti, raffrenando la superflua grassez-
za, le cose, che letificano l'animo, e con-
forta-

fortano le forze del corpo, e lo conſeruano in buona e perfetta ſanità, ratificando la ſuperchia humidità, ò putrefattioni atte à fare febri humorali, preſeruãdolo da molte, e varie paſſioni, & infermità del corpo, e dell'animo. Le coſe megliori in q̃ſta materia ſono l'infraſcritte. Theriaca Magna, Sagzenea, Mitridato Homoruſia, Diacurcuma maggiore, Trifera minore, Dialacca, Trifera ferruginca.

L'ordine di pigliare le ſopraſcritte coſe, è diuerſo ſecondo la maggior, ò minor neceſſità di ſmagrire, la Theriaca, ſi ſuol pigliare due, ò tre volte il meſe, vna ottaua, e mezza per volta, la mattina per tempo all'aurora, & digiunar al meno quattro hore, ò più, ſe ben che ſe foſſe neceſſità pigliar il cibo, e beuer più preſto, non farà nocumento alcuno; mà ſolo in qualche parte debilitaria la buona operatione della Theriaca. In luogo della Theriaca nell'eſtade, ſi può vſar tal volta

del mitridato; perche è mãco caldo. La dia-
curcuma essendo più necessaria à smagri
re, si suol vsare due, ò tre volte la setti-
mana, alla mattina, nell'aurora, vn'otta-
ua per volta, & in suo luogo si può vsar
tal volta dell'altri soprascritti elettuarij.
E doppò hauer preso vna presa d'vno de'
soprascritti elettuarij, si può lauar la boc
ca con vna sorsata di vino puro caldo di-
stemperato.

Quello che più vtil sia, e conforme in
questa materia, è vsare l'infrascritto elet
tuario, del qual se ne suol pigliare la mat
tina al leuare del Sole, vn poco più quan-
tità d'vna castagna per fiata, tre, ò quat-
tro, volte la settimana, quantunque si
potesse vsare quasi à pigliarlo ogni gior-
no senza alcun nocumento, & digiunã-
do per due, ò tre hore; benche se subito bi-
sognasse mangiare non faria nocumento;
mà perderia in qualche parte la buona
operatione. L'elettuarioil meglior mo-
do sarebbe d'vsarlo estraordinariamẽte,

alcu-

alcuna volta pigliarlo due giorni l'vno doppò l'altro, e tal volta tralaſciar due, ò tre giorni di nō pigliarlo; imperoche neſſuna coſa medicinale, di quanto grande virtù ſia, ſi deue vſar continuamente; Imperoche l'humana natura auezzata, per continuo ordine di pigliar vna coſa, non riceue tanta virtù da quella, quanto riceuerebbe ſe non foſſe vſata continuamente, con oßeruato ordine à pigliarla.

ELETTVARIO.

Elettuario

R. Mirabolani Kebuli, & negri di ciaſcun drame due, mirab. citrini, emblici, limatura d'aciaio notrita per tre giorni nell'aceto, di ciaſcuno drame tre; lacca lauata drama mezza, ameos, carui, ſeme d'apio, ſeme di fenocchio, di ruta ſecca, di calamento, di limatura d'oro, & d'argento di ciaſcuna drama vna, e mezza; roſe roſſe, d'ireos ſeccato, mirrha, di margarite non pertugiate, di ciaſcun drama vna, di ſpodio, di zaferano, aſſaro, cappari, di cinamomo, garofani,

di canfora di ciascun scropoli due. Di zafiri, di rubini, granati, hyacinti, smeraldi, di scorze di cedro di ciascun scropoli due, e mezzo, di pietra lazuli lauata secõdo l'arte scr. I ß. Zuccaro bãico depurato cõ acqua rosa, ò vero cõ il sugo di buglossa purgato p residẽza q. b. pistansi le pietre sin' all' vltima trituratione, sul porfido, & nel fine mescolarãsi con vn poco d'acqua rosata, aggiongendoui la limatura dell' aciaio, dell' oro, & argento, e pietra lazuli, & siano poi le specie tutte ben mescolate insieme, & del tutto se ne farà elettuario.

Questo elettuario mantiene il corpo asciuto, non lascia ingrassare, vigora la virtù, e forza del corpo, prolonga la vita in buona sanità, & ritarda la canitie; fà chiarificar la voce, & il sangue da humori grossi, e melancolici; genera spiriti lieti, & chiari, e fà buono intelletto, e conforta tutte le virtù dell' animo.

Per pigliar questo elettuario non si

vuole

vuole abbandonar l'vſo della theriaca; per pigliar due, ò tre volte il meſe, non tanto p ſmagrire, quanto p le grandiſſime ſue virtù; perche ella è più ſolemne, & è di più vniuerſale virtù, che compoſition, che mai foſſe da Filoſofo, ne da Medico ordinata.

Oltre le prefato et coſe, ſi può tal volta vſare dell'elettuario ſolutiuo, vſato à mouer il corpo; del giulep di ſugo di roſe, vſato in poca quantità e non troppo ſpeſſo, ò vero pilule, ò altre polueri lingiere, e ſenza guardia, ſecondo il ricordo del Medico, qual foſſe preſente.

DEL BEVER ACQVA.

IN queſto volgar ricordo non hò fatto mention del beuer acqua, la qual aiuta à ſmagrire molto, e ſpecialmente quelli che ſono vſi à beuer vino; perciò à narrar quì le virtù dell'acqua, e delle ſue qualità, & anche li nocumenti, ch'el la può indurre, e ſimilmente del vino ſaria longa materia, & io per queſto intẽ-

Il beuer acqua fà ſmagrire.

do far vn trattatello in latino intitolato de acqua, & vino.

CONSEGLIO FATTO da Vgone Benzo, per mantenerſi ſano. Compoſto per vn Monſignor Illuſtriſs.

ILluſtre Signore, vno delli voſtri buomini d'arme m'hà moſtrato vn conſeglio fatto à Fiorenza per la Signoria voſtra, e m'hà pregato che voleſſe ſcriuer alla prefata voſtra Signoria, quello à me pareua d'eſſo conſeglio, & ancor voleſſe ſcriuer quello era vtile, e che non era vtile alla Signoria voſtra, e così gl'hò promeſſo, come me ritrouaria à Ferrara di farlo; per la qual coſa laſciato da canto ogni eſornatione dell'arte oratoria metterò il detto Conſeglio; perche deſidero di fare coſa, quale ſia vtile, e grata alla Signoria voſtra, alla quale di continuo mi raccomando.

In

In prima conuiene sapere, che non è alcuna cosa molto vtile, che non habbi qualche nocumento, e massime delle cose, che si fanno per rimouer il corpo dalla sua natura, e però è necessario incominciar à poco, à poco sinche si venga alla misura, che bisogna, e specialmente quando non hauemo presa veruna.

Secondo notate che, benche sia meglio esser di mezzana habitudine, che troppo, ò magro, ò grasso; nondimeno quando il corpo è alquanto grasso, e non molto eccessiuamente; non è di gran malitia, anzi chi si rege bene viue più longamente, e la misura, che mettono li nostri Dottori del corpo grasso, è in due cose, l'vna è posta dal Rhasis nel continente, per autorità di Galeno, & se ben sij alquanto dishonestamente scritta; mà pur la dice, & è che quando l'huomo non si può forbir le parti di dietro se non con fatica, e secondo che l'è troppo grasso. La seconda è che quãdo l'huomo per la grassezza sen-

Per conoscer un corpo di troppa grassezza.

te che si stanca troppo nell'andare, e che non si può ageuolmente inclinare à terra à coglier le cose, e anco secondo d'essere troppo grasso; mà quando non hà questa misura non è male, benche non sia si buona con la temperata, e lassate queste cose vengo hora specialmēte à quello che bisogna fare per non esser troppo grasso. ¶ In prima douete habitar in aere caldo, e secco, e sottile, e de' monti, e guardaui dall'aere freddo; e l'inuerno scaldare il luogo vostro cō fuogo, e spesso intrare nella stuffa la mattina à digiuno, e sudare, e poi quādo vscite andar à sudar nel letto, e quì dormire, e poi vi farete bē fregare, e sugare, e non andate tosto poi à mangiare, anche sopportate poi vn'hora, ò due la fame, e la sete, & vi douete ogni dì affaticare à digiuno con esercitio forte, e veloce, e che duri assai, tanto che vi comminciate affaticare con straccheza più d'vna volta, e quando sette esercitato fattene fregare la carne con panni

Dell'aria

alquan-

alquanto aſperi, e ſiano le frittioni forti che durino tẽpo aſſai, e poi non andate à mangiare, ò beuer; mà ſopportate la fame, & ſete di longo, e s'è doppò l'eſercitio, eſſendo digiuno volete dormire ſarà buono. ¶ Il ſogno voſtro baſta di ſei hore il giorno naturale, nõ ſi vuole dormir molto, ſopra il cibo anzi veggiare ſe potete, e ſeruar il tẽpo del dormire, quãdo hauete apetito del cibo, e dormire in luogo caldo, e ſecco, e ben coperto ſopra il letto duro di materazzo, e nõ di piuma, & ſopra le tauole, e quãdo vi ſentite ben digiuno, e vuoto, all'hora v'è buon il dormire. ¶ Et cõuiene tener modo, che il corpo ſia largo, ch'ogni giorno 2. ò 3. volte andate del corpo; mà non ſi deue per queſto ogni giorno pigliar medicine; mà cibi che tenghino il corpo lubrico, che ſono cibi medicinali, come al tẽpo delle cereſe mãgiarne inanti paſto, delli meloni, e così de brugne mature, & vſare per mineſtra ortica, malua, marcorella, brodo de verzi, ò vero

Tempo di dormire.

Per tener il corpo lubrico.

vero de lenti, ò vero metter hyssopo circa vn'oñ. per volta nelle minestre del verde, ò vero vn quarto d'vn'oñ. d'hyssopo secco, e così beuer vna taza di decotiõ di prune, ò di capeluenere secco, & alcuna volta pigliare 2. drac. di tromentina, 2. hore inanti pasto; mà nõ troppo spesso q̃sto; e così alcuna volta della polpa della cassia circa vn oñ. per volta in queste parti alcuna volta nõ troppo spesso pigliare di q̃sta cõpositione. ¶ R. medol di carib. oñ. 2. fiche secche oñ. 10. pista insieme, e pigliane inanti pasto in quantità d'vna noce, & fà andar del corpo: metti nella minestra vna quarta parte d'oñ. 1. de tartaro ò della gõma, che stà d'intorno alla botte. Ogni giorno se vuole fare qualcheduna di queste cose, quando l'vna, quãdo l'altra, si che non si facino consuete alla natura, & s'il vẽtre si lubricasse troppo, si lasciarano sin tanto, che torni à misura debita; E così è vtile à pigliare le cose da far orinare forti, come sono elet. diuretici

Compositione p tener il corpo lobrico.

retici

retici, ò pastinache, ò carote, ò asparagi, ò appio, & simili. ¶ Et è utile hauere solicitudine, e pensiero continuo, & adirarsi alcuna volta, e nõ stare in otio, e cõtinuo pensiero. ¶ Et li cibi vogliono essere pocchi, che alquãto di fame vi rimanga: e soportarla, & la sete, e i cibi deuono esser secchi, saluo se p andare del corpo. ¶ Il pane sarà di panico, miglio, orzo, di formẽto cõ remula, e cõ fenocchio, e sale assai, e bẽ leuato, e ben cotto, e duro, nõ fresco; ogn'altro pane si deue lasciare. ¶ Le carni vogliono esser grasse, e la parte grassa, da poco nutrimento, e toglie l'apetito, e sono meglıori le secche, e salate, e di caprio lo, e lodole, lepore, & vccelli piccioli, e se delle buone se mangiano, se ne vuole mã giare pocche, & arostite, cotte su li car boni, con assai sale, mostarda, et aglio cru do, e simili sapori acuti, come peuerada, & con zenzero, & gariofili, & simile cose acute, ò con molto aceto, e pomi aranzi, e limoni, e vino di pomi granati brusco,

Passioni dell'animo.

Del mangiare.

Del pane.

Carne.

co: non lesse, & nõ con sapore dolce, e lasciate anedre, & ocche, se nõ secche, e salate, teste, e denti. ¶ Il latte, & oua, nõ vsarete formaggio secco ben salato gioua. ¶ Dell'herbe, q̃lle che sono acute, odorifere, come maggiorana, origano, saluia, menta, hyssopo, & simili cose. L'amare ancora, come è l'abrotano, &c. e per minestra spinaci, biede, e verzi. ¶ E delli grani panico, miglio, lẽte, fasioli, & gl'altri si biasmano. ¶ L'insalata si ponno vsar così crudi, come cotte. ¶ Dalle radici pastinache di due sorti, carote, e rauanelli, e raue, e nauoni, e porri, agli, cipolle crude; mà non cotte, radice di petroselino, e simili. ¶ Del li frutti, cerese, pere, brugne, pomi, cornali, meloni, zucche, cocomeri, persichi, pomi granati, cottogni, nespoli, e lasciate vue, fichi, e poi vsar agresto, limoni, pomi ranzi, aceto di cedro, e noce; lasciate nosielle, mandole, pignoli, pistacchij, e castagne, e son buoni gl'asparagi, cappari, e composte con aceto, e carne in gelatina,

De' laticinij: & oua.

Dell'herbe

Delli grani.

Insalate.

Radici.

Frutti.

in peuerata, & insalata ¶ Pessi sono buoni salati, e piccioli con acetto, peuere, e sale assai: e i grandi, & anguille lasciate stare; annis, fenocchio, cumino, cubebe, garosani, peuer, zenzero, e simili specie forti sono vtili, zuccaro, e mele non sono vtili. ¶ Et per beuer meglio è l'acqua, ch'il vino, & se pur se beue vino, sia molto picciolo, e chiaro, e brusco, e beuer l'acetto adacquato, e molto vtile. ¶ Le cose che sono medicinali, cauar si deue sãgue dalla vena del fegato, ò vna volta, ò due: douete vsar circa sei volte l'anno medicine solutiue, non ostante facciano alquanto danno, nondimeno per smagrire sono vtili; mà vogliono essere medicine benedette, come la cassia cõdrac. 1. di turbit bianco con seropulo vno di zenzero. La secõda è pigliare la decottione d'vna mezza drama di polipodio quercino, & con quella distemperar due onze di cassia, e pigliarla ¶. La terza è drame sette d'epithimo, e boglirlo con mezza liura di

Li pessi.

Specie sono vtili.

Beuer.

Sagnia.

Vtilità de medicamẽti purganti per smagrir.

sero

ſero di capra, & onza vna di paſſula, & poi colare e fregar bene, e ſpremere, & con queſta coſa ſi dourà diſtemperar la caſſia, e queſte ſono leggiere, e non coſi male, come è l'elettuario di ſucco di roſe, per la ſcammonea, che và dentro, non oſtante, che ne ſia coretto. ¶ Et oltra le medicine d'andar del corpo, è molto vtile vſar della theriaca vna dramma per volta, e ſe vuole pigliare à digiuno drama vna di maluaſia, ò altro vino ſottile, e poi ſtare ſette hore ſenza mangiare, e queſto ſia vna volta ogni ſettimana, alli tempi freddi, ò temperati, & nell'eſtade pigliatela due volte il meſe, e ſia drama mezza per volta. ¶ Et far vomito vna volta la ſettimana doppò ch'il mangiare è callato, e poi non mangiare per ſino alla ſera; e delle forte coſe à ſmagrire, & in queſti due è la maggior parte della forza delle medicine del ſmagrire; il vomito alla mala diſpoſition è vtiliſſimo. ¶ Et quando non pigliate medicine d'an-

Theriaca.

Vomito.

ſtar del corpo, è vtile à pigliar à digiuno drame due di queſto elettuario. R. gentianę, ſeminis rutæ, polij montani; Ariſtol. longæ, ſeminis petroſilij à drac. 1. piſtentur ſubtiliter, cum mellis triplũ ponderis omnium fiat electuarium, & ſumatur quinque horis ante cibum, & qa eſt amarum poteſt deglutiri in nebula inuolutum ſiue, cũ ſaccharo madefacto. Itẽ deglutire in aurora ſcrupulum vnũ vernicijs ſcriptorum integrè eſt, valdè; exiſtimatum, ſimiliter deglutire eadem horæ ſcrupulos duos laccæ ſaltem bis in ſeptimana.

IL FINE.

ERRATA.

Fol. 32. Linea 9. pleora. leggi plethora.
37. nella margine: venus. l. veneur.
46. l. 1. cura. l. con.
52. l. 15 humore. l. humido.
57. l. 1. homoreuoli. l. abhomineuoli.
71. l. 1. difero. l. diferto.
75. l. 17. natura. l. materia.

82. l. 1. ſpoclio. l. ſpodio.
l. 13. ſpenſcierati. l. penſcierati.
99. l. 6. cibo. l. cibus.
122. l. 18. Rafanno. l. Raffano.
146. l. 4. natura. l. natara,
l. 14. ſpoclio. l. ſpodio.
213. l. 18. ragione. l. regione.
216. l. 6. vitrato. l. vitiato.
217. l. 3. colore. l. calore.
224. l. 11. eſſoruata. l. eſortaua.
l. 23. vitrato. l. vitiato.
298. l. 17. ſeluatiuo. l. ſeluatico.
455. per giorni 40. aggiongi; per curar
il morſo del cane rabioſo.
494. l. 22. conditanei. l. conditaneo.
401. l. 22. lito. l. blito.
574. l. 20. charetti. l. chiareti.
586. l. 7. fraſſino. l. fraſino.
591. l. 10. ſupra. l. ſura.
l. 12. riſotto. l. riſo cotto.
709 l. 15. ſi. l. ci.
724. l. 9. furoſa. l. furioſa.
765. l. 4. di. l. da.
767. l. 12. pericolo. l. pericoloſo.
777. l. 16. ſicura. l. ſicuro.
812. l. 15. detto. l. dato.
814. l. 2. & indi s'è ſparſa l. ritornato
ſi ſparſe: